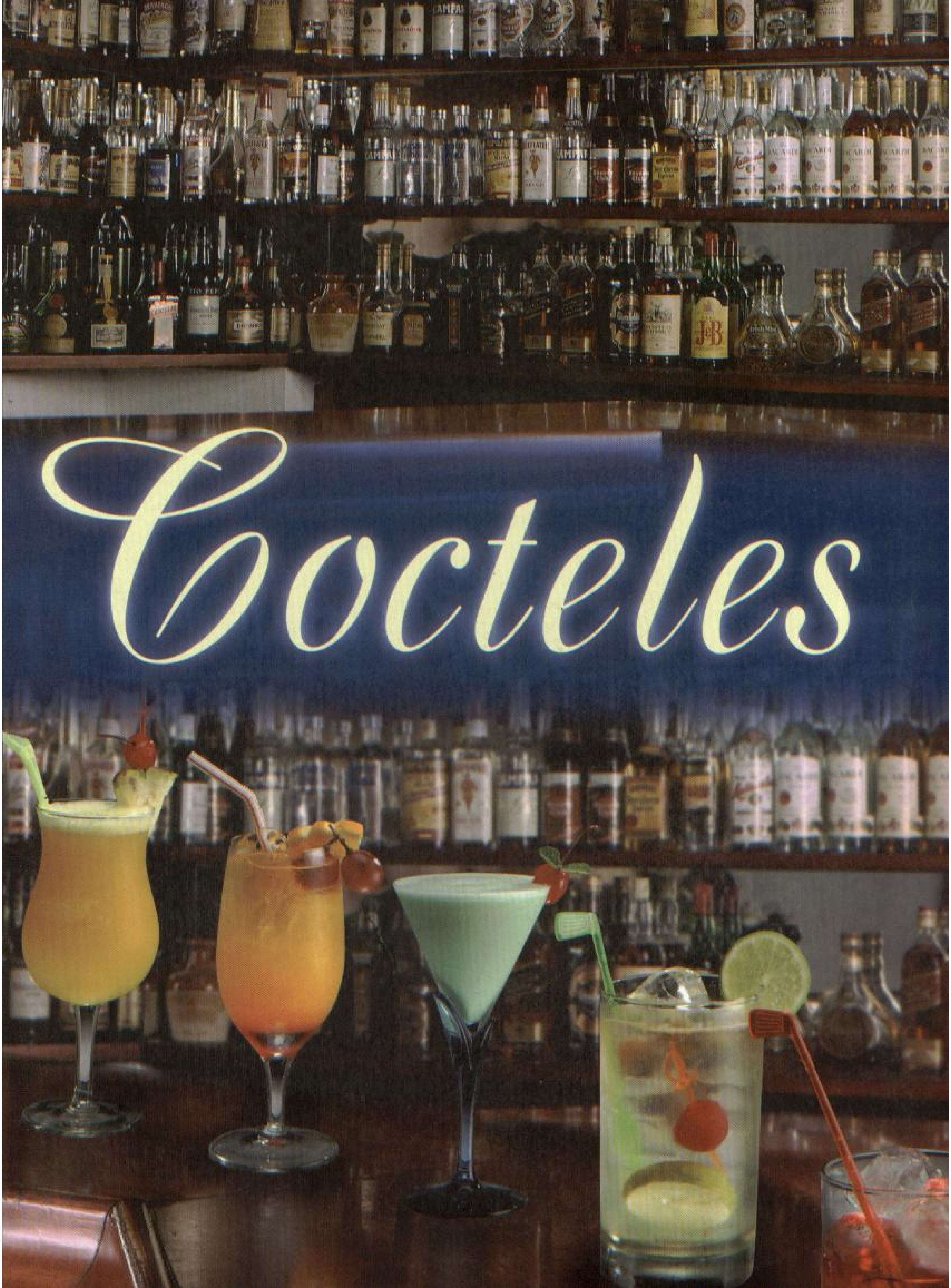
Cocteles



Cocteles

LEXUS

IDEA, DISEÑO Y REALIZACIÓN
Departamento de Creación Editorial de Lexus Editores

ISBN: 9972-625-87-7

DEP. LEGAL: 2004-4973

IMPRESO Y ENCUADERNADO POR
Grafos S.A. Arte sobre papel - Barcelona

Impreso en España - Printed in Spain

EDICIÓN 2005

JORGE ARTURO KANASHIRO CASTAÑEDA (J.K.)



Experto en Bar, Jefe de Bares del Hotel Los Delfines en San Isidro-Lima.
Docente en Tecnología de Bar en el Centro de Formación de Turismo CENFOTUR.
Fundador del "Bartenders Club".
Miembro fundador y Presidente de la Asociación Peruana de Barman "APB".
Campeón Mundial del "Show Drink International Italia 94".
Ex Director del Comité de Desarrollo Educativo de la APB.
Ganador del Trofeo y Medalla a la Excelencia Gastronómica en Mejor Cóctel en dos oportunidades 1995 y 1996.
Autor del Manual de Bar Arte y Ciencia en 1993.
Manual de Tecnología de Servicio de Comedor en 1991.
Bartender con actuación en diferentes programas de televisión (Aló Gisela, Aplausos, A Propósito, Buenos Días Perú, Chiki Boom, etc.). Colaborador en diferentes revistas.
Bartender reconocido con Medalla por servicios prestados a la Coctelería. REVISTA GASTRONÓMICO.

El Cocktail

Origen

Hay muchas historias para explicar o señalar no sólo su nacimiento, sino la razón de su curioso nombre. "Cocktail" en versión original es una palabra compuesta por "Cock" y "Tail", que quiere decir "gallo" y "cola". Es la pista que siguen algunos estudiosos de estas bebidas y al conjuro de tan sugestivo nombre nacen pintorescas y divertidas anécdotas. Panzini anota que "su nombre tiene origen en las peleas de gallos, más concretamente en los brebajes que se les daba para ponerlos más agresivos y los preparados que los dueños tomaban para celebrar el triunfo de los mismos".

Otros ven su origen en la costumbre arraigada en el golfo de México, de hacer mezclas de zumos y aguardientes.

El sugestivo "cola de gallo" es considerado por otros como causa del apelativo. Fenimore Cooper sitúa su origen en Yorktown, una pequeña ciudad de Virginia, cuando un tabernero llamado Flanagan allá en el año 1789, donde el general inglés Cornwall se rindió a Washington, poniendo fin a la guerra de la Independencia, servía una combinación de varios colores que llamaba "Bracer" (estimulante). Se convertiría en cocktail al ser servida por su mujer en copas adornadas con las plumas de los gallos que sus vecinos criaban.

Como se ve en esta historia, es la mujer la que, gracias a su buen gusto e ingenio, da origen a un nombre "El Cocktail ha nacido".

Otros ubican su origen en la calle Royal # 437 de Nueva Orleáns. Allí, a finales del siglo XVIII, un inmigrante francés llamado Antoine Amadae-Peychaud, instaló una botica donde se podían adquirir "brebajes y elixires" los mismos que se ofrecían en vasos para huevos, "Coquetiers". De allí su nombre deformado con el tiempo, hasta convertirse en el cocktail actual.

Otros le asignan raíces francesas al nombre, debido a que el "Coquetel" era una bebida de Charentes referidas en crónicas del siglo XIV.

Ya sea a causa de peleas de gallo, celebraciones históricas, aperitivos, elixir farmacéutico o reminiscencias de bebida medieval, lo cierto es que el cocktail toma carta de naturaleza cuando el 13 de mayo de 1803, el diario norte americano "The Balance" lo define como: "Una bebida estimulante", compuesta a base de alcoholes diversos a los que se le añade azúcar, agua y bitters o amargos.

Jorge Kanashiro en su tratado "Bar, Arte y Ciencia" define: "El Cocktail es una mezcla de dos o más licores, cuyo resultado es una bebida diferente de agradable sabor al paladar y a la vista. Es la armonía perfecta del color, sabor y aroma. Es una obra de arte, realizada con paciencia, amor y ciencia.

El Cocktail es el hijo del barman a quien debe su existencia y nombre.



Métodos de Elaboración de Cocteles

Los cocteles se elaboran:

Directos

Son aquellos que se elaboran directamente en el vaso o copa en la cual se va a ofrecer. Ejemplo: TOM COLLINS, GIN CON GIN, CHILCANO DE PISCO, etc.

Refrescados

Son aquellos que solamente necesitan enfriarse por no llevar elementos densos en su composición. Para ello se utiliza el vaso de bar o vaso de combinaciones, los cocteles refrescados siempre se sirven en copas previamente heladas. Ejemplo: DRY MARTINI COCKTAIL, GIBSON, etc.

Batidos y colados

Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera. Algunos de sus ingredientes pueden ser elementos como huevos, yemas de huevo, claras de huevo, crema de coco o algún otro ingrediente denso y que necesite agitarse enérgicamente para que se disuelvan.

Se sirven en copas previamente heladas colando el hielo ejemplo: PISCO SOUR, DAIQUIRI COCKTAIL, etc.

Mezclados

Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera con cubos de hielo, agitándolos enérgicamente durante 8 a 10 segundos para que los ingredientes densos se disuelvan y se combinen, luego se sirven sin colar el hielo; los cocteles así preparados se sirven en copas o vasos cuya capacidad sea mayor de 8 onzas. Ejemplo: SILVER FIZZ, ARGENTINO EGGNOGG, etc.

Licuados

Son aquellos que se preparan utilizando la licuadora o blender, sus ingredientes generalmente usan pulpas de frutas, yemas de huevo o cualquier otro ingrediente que necesite triturarse o licuarse. Ejemplo: PIÑA COLADA, etc.

También los FROZZEN necesitan la licuadora.

Edificados

La preparación de este tipo de coctelería, requiere cierto conocimiento y destreza ya que tienen que utilizarse los ingredientes según su densidad, para lograr colocarlos unos sobre otros sin que se mezclen creando en algunos casos un degradé y matiz de colores. Ejemplo: OLIMPIC COCKTAIL, etc.

Cocteles según sus propiedades

Los cocteles se clasifican en:

Aperitivos

Son aquellos que en su composición contienen ingredientes o bebidas capaces de abrir el apetito. Los cócteles aperitivos se caracterizan por ser secos, semisecos, ácidos o amargos. Ejemplo: MARTINI COCKTAIL, BOURBON SOUR, NEGRONI, VODKA TONIC, etc.

Refrescantes

Son combinaciones de contenido alcohólico moderado, capaces de quitar la sed o refrescarnos. Ejemplo: TEQUILA SUNRISE, RON SLING, BRANDY COLLINS, etc.

Nutritivos

Son aquellos que en su composición llevan elementos nutrientes de alto contenido energético. Ejemplo: BRANDY FLIP, ALGARROBINA, PONCHES, etc.

Digestivos

Son aquellos combinados, elaborados a base de bebidas que tengan propiedades digestivas. Ejemplo: B & B, RUSTY NAIL, STINGER, etc.

Terapéuticos

Son aquellas combinaciones capaces de aliviar algunos malestares o resfríos. TIZANAS, etc.

Cocteles según su tamaño

Cortos

Son aquellos cuyo contenido va de 7 a 10 centilitros. Estos pueden ser aperitivos, nutritivos o digestivos.

Medianos

Estos por lo general son combinaciones servidas en vasos llamados highball cuya capacidad es de 8 onzas.

Largos

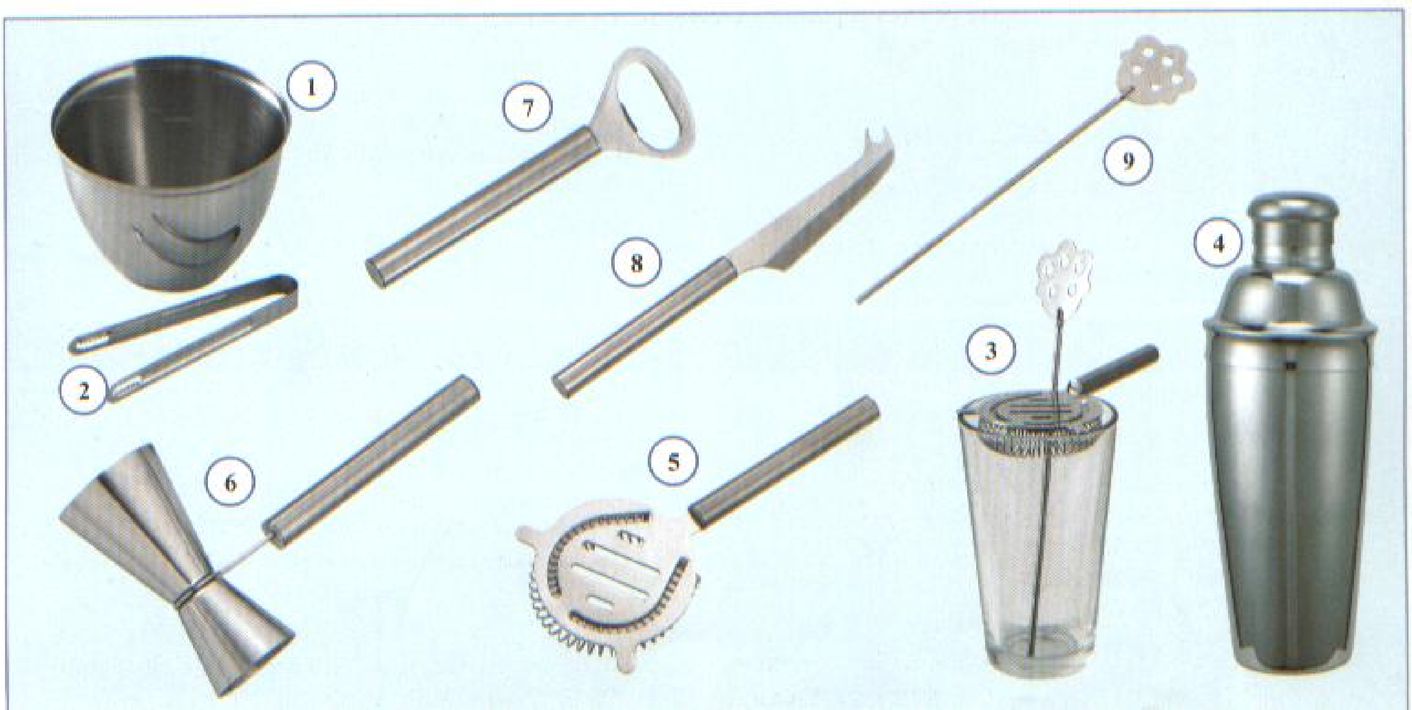
Estos son llamados también long drinks, su contenido alcohólico es moderado y generalmente se ofrecen en vasos llamados Collins o copas cuya capacidad es de 10 onzas o más.

Los utensilios del Bar

Los utensilios del bar es el instrumental necesario para la elaboración de las correspondientes combinaciones y estos son:

1 Hielera
2 Pinza para hielo
3 Vaso mezclador o vaso de bar (mixing glass)
4 Coctelera
5 Colador
6 Onzera o dosificador de licores
7 Peeler
8 Cuchillo de bar
9 Cuchara de bar

- Tabla de picar
- Pala para hielo
- Licuadora eléctrica
- Picador de hielo
- Abre latas
- Exprimidor para jugos
- Champagneras
- Removedores
- Pajitas, popotes o cañitas
- Bandejas



Cristalería del Bar

Las copas y vasos utilizadas en el servicio, preferentemente deben ser transparentes y de diseño clásico. La cristalería que tiene figuras o dibujos, en algunas combinaciones impiden apreciar con nitidez los cocteles clásicos universales. Sin embargo para un servicio doméstico podríamos aprovechar las ofertas del mercado para este rubro que son bastante variados.

Básicamente necesitamos lo siguiente:



VASOS LARGOS O LONG DRINKS
Pueden ser de diferentes modelos pero todos con una capacidad de 10 a 12 onzas.

VASOS HIGHBALL
Estos vasos son los más utilizados en los variados tipos de cocteles y whisky, ron, gin y vodka. Tienen capacidades que van de 8, 10 a 12 onzas. Es el vaso indispensable para los tragos largos.





VASOS OLD FASHIONED
Se usan estos vasos preferentemente para ofrecer bebidas que irán sobre hielo. También se utiliza para whisky. Su capacidad varía de 8 a 12 onzas.



COPAS COCKTAIL
Cuya capacidad es de 3 a 5 onzas, ideal para servir MARTINI, MANHATTAN, GIBSON, etc.



COPAS PARA COLADAS, ALTAS Y BATIDOS
Se utiliza para tragos largos, batidos, todos los que van en coladas. También se utiliza para la cerveza. Tienen una capacidad de hasta 12 onzas.

COPA PARA COGNAC, BRANDY, SNIFER O BALÓN
Es una copa cuya forma característica resalta el bouqué de los aguardientes como el cognac y el brandy. Hay de diferentes capacidades que van desde un petit hasta 300 ml.



COPA PARA CHAMPAGNE TIPO TULIPÁN
Su forma alargada y estrecha, permite mantener el gas de los vinos espumantes y champagne durante mas tiempo. Su capacidad es de 5 onzas. Su línea es atractiva y elegante.



COPA PARA CHAMPAGNE
Su capacidad es de 5 onzas, su forma alargada permite mantener el gas del champagne o vino espumante durante mas tiempo.



COPA PARA VINO TINTO
Últimamente en el mercado encontramos copas que tienen capacidades mayores, lo que permite una mejor presentación y desarrollo de las cualidades de algunos vinos. Cuya capacidad preferentemente debe ser de 6 onzas.



COPA PARA VINO BLANCO
Es alargado para impedir que la mano caliente el vino. La capacidad de estas copas preferentemente debe ser de 5 onzas.





COPA PARA CHAMPAGNE CLÁSICA
Su forma chata, permite ser utilizada en los grandes brindis por su estabilidad, sin embargo el gas del champagne se disipa mas rápidamente. Su capacidad es de 5 onzas.

COPA PARA LICOR
Es una copa cuya capacidad mayor es de 2 onzas, tiene una forma estrecha y ligeramente alargada, allí se sirven todos los licores y algunas combinaciones de estos como los pousse-café.



VASITO CUPS
Especialmente diseñado para servir tequila, pisco o whisky. También se le llama vaso strigh up. Su capacidad es de 2 onzas.



COPA IRISH COFFEE O REFRACTARIA
Es una copa cuya capacidad es de 6 a 8 onzas. Se utiliza para combinadas calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar.



JARRAS
Tienen diferentes formas, tamaños y capacidades. Sirven para combinados a veces de vino, champagne, jugos. Pueden ser sangrías o cups.



EQUIVALENCIAS

1 onza	=	6 cucharaditas = 2 cucharadas = 1/8 taza
1 onza	=	30 ml
½ onza	=	15 ml
2/3 onza	=	20 ml
1 cucharada	=	½ onza
1 cucharadita	=	1/3 onza

1 golpe (dash)	=	Chorro o gotas que se utilizan para aromatizar, cortar o dar un toque maestro.
1 chorro	=	Pequeña porción de líquido.
1 taza	=	16 cucharadas = 8 onzas = ¼ litro
100 gramos	=	3½ onzas
1 litro	=	32 onzas = 4 tazas
1 botella	=	25 onzas = 750 ml

Consejos elementales
para la preparación de un cóctel

Los Utensilios
Deben estar perfectamente limpios, sin restos de anteriores combinaciones que puedan malograr su cóctel.

El Hielo
Se debe tener solamente lo necesario en una coctelera o hielera aislante. Jamás se ha de manipular el hielo con las manos, se usa la pala o pinzas.

Las Medidas
Respete las fórmulas y proporciones estrictamente, solo así obtendrá combinaciones con la misma calidad y cantidad siempre.

El Orden
Ponga los ingredientes en la coctelera siguiendo un orden. Hielo, azúcar o jarabe, huevo, leche, zumos y las bebidas de menor contenido alcohólico primero y luego las de mayor contenido, cuando haya que usar una cantidad imprecisa o sea a gusto, déjelo para el final.
Si quiere lograr combinaciones coloridas utilice las mas densas primero, para lograr que se superpongan debe evitarse servirse de golpe, en este caso utilizaremos la parte convexa de la cuchara de bar, colocándola apoyada en las paredes laterales de la copa o vaso haciendo caer la bebida muy suavemente. En algunos casos se sugiere aligerar las bebidas agregándoles algún aguardiente neutro como el vodka. Ejemplo: MACHUPICCHU, ITALIA 90, ARCO IRIS.

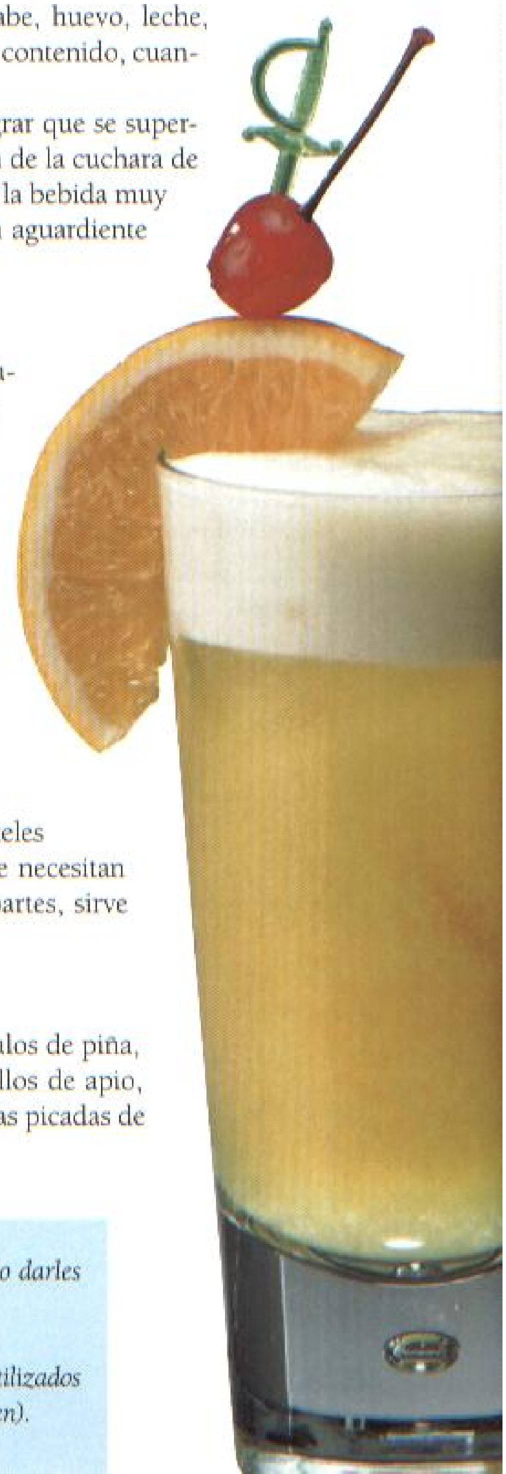
No debe Batir o Agitar
Las bebidas que contengan gas y que formen parte de un preparado, no se introducen en la coctelera o licuadora sino que se agregan, una vez que se ha servido aquellas que necesitaron agitarse. Ejemplo: GOLDEN FIZZ, SILVER FIZZ, etc.

Hielo Fresco
En la preparación de los diferentes combinados siempre ha de usarse hielo fresco, el hielo que se usó en un cóctel anterior ya no sirve para uno siguiente.

Uso correcto de la Coctelera
La coctelera se usa en la preparación de cocteles que contengan elementos densos y que necesiten agitarse enérgicamente.

Uso del Vaso Mezclador
El vaso mezclador llamado también mixing glass, se utiliza en la preparación de cocteles refrescados y que son elaborados a base de ingredientes livianos o diáfanos, que necesitan enfriarse solamente. El mixing glass se utiliza con cubos de hielo hasta las ¾ partes, sirve también para enfriar rápidamente vinos y zumos.

Los adornos
Los adornos son hechos a base de frutas o comestibles como por ejemplo: triángulos de piña, medias lunas de naranja, cerezas de colores, pepinillos, rodajas de rabanitos, tallos de apio, ramitas de menta, cáscaras retorcidas de cítricos (naranja, limón) frambuesas, frutas picadas de la estación.



Para dar una mejor presentación visual algunas de estas frutas se pueden tornear, logrando darles cierta vistosidad. Aquí interviene la fuerza creativa de cada persona.

Se puede lograr también cubitos de hielo coloridos utilizando frutas, esencias o ciertos tintes utilizados en la repostería, así como jarabes de frutas (se introducen en la nevera para que se congelen).

Forma correcta de servir los vinos

Presentación de la Botella

Corte de la Cápsula
Descorche
Degustación

El Servicio

El servicio del vino se inicia por las damas y luego los caballeros, dando preferencia a los de mayor edad. Si hay alguna personalidad con rango o cierta categoría, debe atenerse al protocolo.
Los vinos blancos deben ser transparentes o ligeramente pajizos, se sirven helados y en copas heladas.
Los vinos tintos se sirven primero los de menor calidad y los reservas o de mayor calidad al final.

Temperaturas adecuadas para el servicio de vinos

- Los Vinos blancos secos se sirven a temperaturas entre los 6 y 7 grados.
- Los Vinos blancos semidulces se sirven entre los 4 y 6 grados.
- Los Vinos espumosos y champagnes secos se sirven entre 6 y 8 grados.
- Los Vinos espumosos y champagnes dulces y semidulces se sirven a una temperatura de 3 y 5 grados.
- Los Vinos tintos de mucho cuerpo se sirven a una temperatura de 16 y 18 grados (a la temperatura del servicio o del salón).

El vino blanco y las comidas

- **Los Vinos Blancos Semisecos**. Acompañan bien, al melón, las cremas, pastas, pescado, embutidos, pollo, quesos.
- **Los Vinos Blancos Secos.** Se sirven para acompañar mariscos, pescado, pollo, huevos.
- **Los Vinos Rosados.** Acompañan bien fiambres, panache de verduras, pastas, carnes blancas, pescado, carnes rojas.
- **Los Vinos Tintos Ligeros.** Acompañan, guisantes con jamón, alcachofas rellenas, pastas, huevos escalfados, caracoles, bacalao, chuletas de cordero, estofado de conejo, cordero, cerdo.
- **Los Vinos Tintos de Cuerpo.** Se sirven para acompañar pollo, pato, pavo, perdiz, codorniz, carnes de res, venado, cordero, pastas, quesos, cerdo.

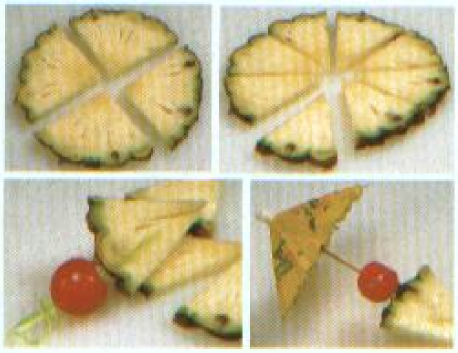
Último consejo

Las bebidas alcohólicas pueden crear adicción por lo tanto es conveniente observar un cierto comportamiento ante este enemigo poderoso.

El coctel es una bebida de lujo al igual que el vino, debemos considerar que estas bebidas, se consumen para aprovechar sus bondades que como bien sabemos pueden ser aperitivas, refrescantes, nutritivas, digestivas o terapéuticas.

Adornos para Cocteles

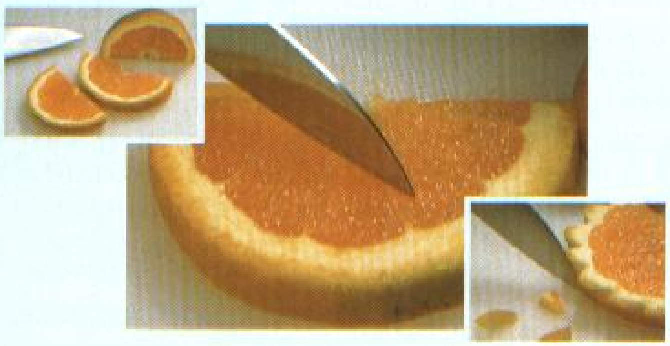
Los adornos para hermosear los cocteles se hacen a base de frutas, verduras o vegetales, por ejemplo:



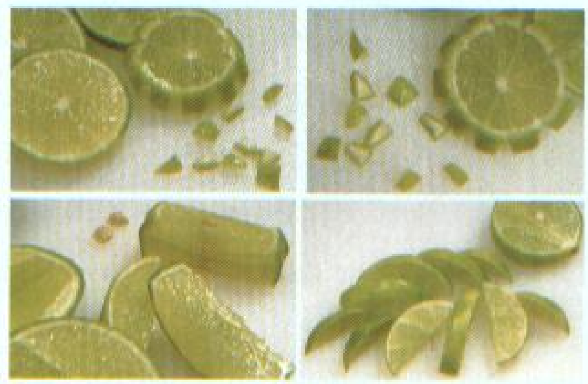
Triángulos de Piña
De una rodaja de piña obtenemos de 4 a 8 triángulos.



Estrella de Carambola
De una carambola obtenemos aproximadamente 4 estrellas, es recomendable que la carambola esté completamente verde.



Medias Lunas de Naranja
De una naranja de mesa obtenemos más o menos 8 medias lunas, estas medias lunas pueden también ser torneadas para ofrecer una mejor presentación.

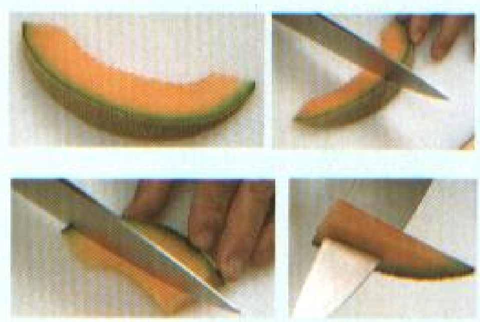


Rodajas de Limón
De 1 limón obtenemos 4 rodajas bien firmes, estas rodajas también pueden ser torneadas si son de cáscara gruesa.



Hojas de Menta
Se usan las hojas de menta para aprovechar el aroma y su verdor. Las hojas de menta también se pueden incrustar en las cerezas de colores.

Tallos de menta
Algunos cocteles llevan en su preparación tallos y hojas de menta como los llamados JULEPS (Mojito, Mint Julep).



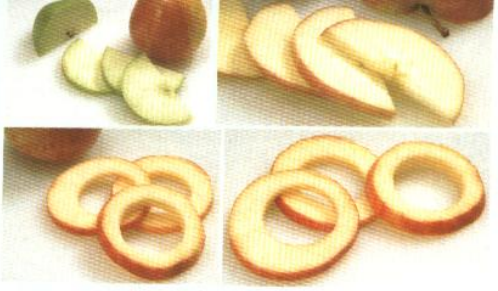
Triángulos de Melón
Algunos cocteles se ven bien con brochetas o triángulos de frutas, en este caso el melón se presta incluso para presentarlos en forma de bolitas adornando ciertos Cobblers.



Frambuesas
Se utilizan en los combinados con vinos blancos o espumosos.

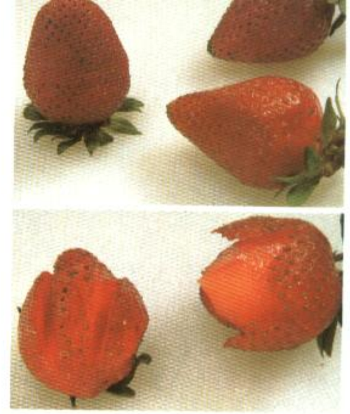


Flores de margarita
Se usan para adornar cocteles como el margarita.



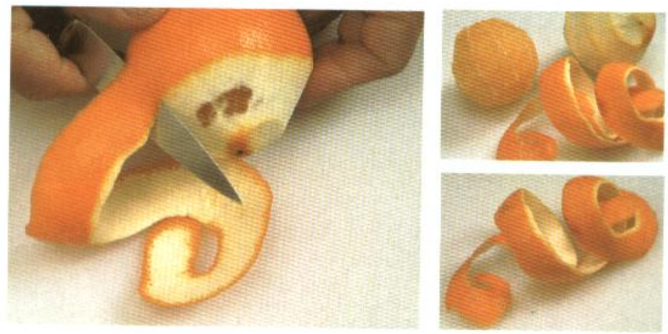
Medias Lunas de Manzana
El Appletini es un cóctel de moda que como adorno lleva media luna de manzana.

Fresas
Las fresas se utilizan para colocarlas al borde de las copas o vasos.





Lazos de cáscaras de Naranja o Limón
Se pelan los limones o naranjas y luego se hacen tiras muy delgaditas con las que luego se hacen lazos o nudos para presentarlos adornando cocteles claros o transparentes.



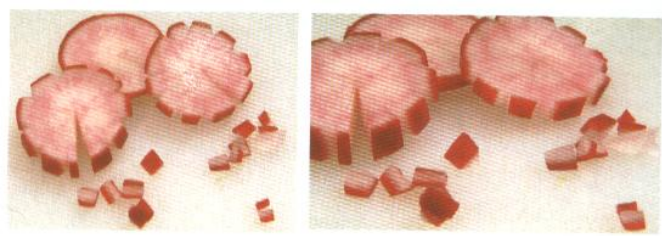
Cáscaras de Naranjas
Al igual que la anterior se consiguen pelando las naranjas al igual que los limones, también se pueden cortar los bordes en forma de zig-zag para utilizarlos luego adornando ciertas combinaciones.



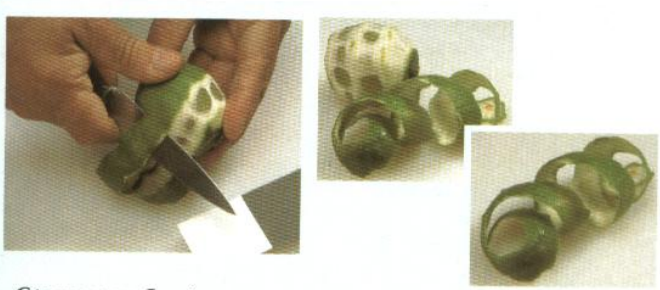
Medias Lunas de Toronja
Se utilizan medias lunas de toronja cuando se hacen cocteles con jugo de estos.



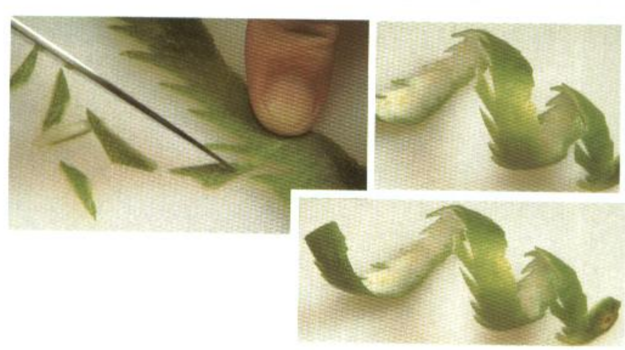
Tallos de Apio
Son el adorno ideal cuando se hacen cocteles a base de jugo de tomate, consomé de carne o concentrados de verduras. Ejemplo: Bloody Mary.



Rodajas de Rabanito
Las rodajas de rabanito presentan un color vistoso y aún mejor cuando están torneados.



Cáscaras de Limón
Se consigue pelando los limones de cáscara gruesa como si fueran una manzana, luego estas se utilizan para adornar interiormente los cocteles ligeramente claros, también le proporcionan un aroma agradable poniendo porciones muy pequeñas ligeramente retorcidas.

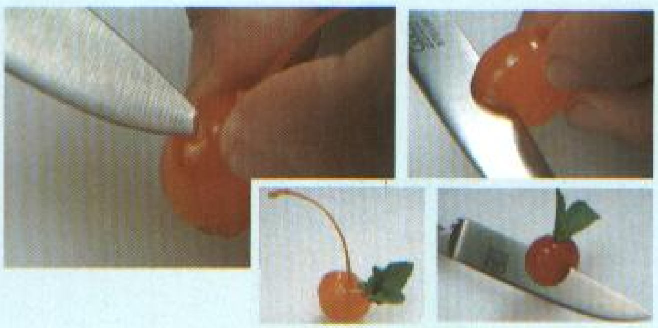


Las cáscaras de limones, cortado en los bordes en forma de zig-zag dan una agradable vista dentro de los cocteles claros o transparentes, ejemplo: Un Sweet Martini.



Naranjitas Kumquat

De una naranjita se hace el corte en cruz. Luego se separa la cáscara de la pulpa con cuidado, utilizando las yemas de los dedos. Se forma una flor tal como se aprecia.



Medias lunas de naranjas

Incisión con el cuchillo y corte para que se pueda colocar al borde de la copa o vaso con el retoño de menta



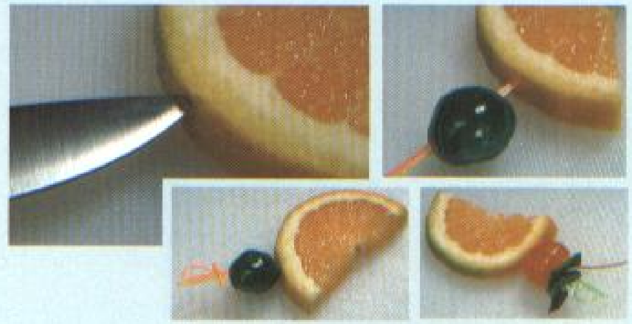
Rodajas de Pepinillos Torneados

Aparte de proporcionarle agradable olor también le dan una sensación visual interesante.



Cerezas de Colores

Existen cerezas coloreadas en rojo, amarillo, verde y celeste.



Medias lunas de naranjas

Hacer una incisión con la punta del cuchillo, para facilitar el ingreso de un mondadiente o espadita con cereza



Aguaymanto

Fruto de las serranías del Perú que tienen la forma de un pequeño tomatito y son de color anaranjado brillante, con una envoltura o cápsula que puede utilizarse también en la presentación de algunos cocteles al borde de las copas o vasos.



Clavo de olor

El clavo de olor se utiliza para adornar y aromatizar cócteles calientes, hechos con infusiones y aguardientes.

Canela en Polvo o Nuez Moscada

Sirven para adornar los cocteles elaborados a base de leche y huevos, ejemplo: Los ponches y los flips.

Aceitunas Verdes

Las aceitunas verdes para cóctel se utilizan en la presentación de los Martinis secos.

Cebollitas para coctel

Usadas en el Gibson



Hojas de Piña

Los brotes de piña le proporcionan verdor y una agradable vista a los cocteles.

Licor de tres colores



1.- Poner hielo en el vaso.



2.- Verter $^1/_2$ onza de jarabe de granadina.



3.- Esperar tres segundos hasta que el jarabe se vaya al fondo.



4.- Verter jugo de naranja muy despacio, utilice una cucharadita de brandy para atenuar la caída y así no se mezcle con el jarabe.



5.- Elija un licor de color, puede ser curacao verde o azul o rojo, combinar con vodka, pisco o ron.



6.- Mezcle en un recipiente algún licor de color con vodka o cualquier destilado. En proporciones de una por una onza.



7.- Vierta los licores combinados utilizando una cucharita con mucho cuidado para lograr un combinado de colores superpuestos.



8.- Espere tres segundos hasta que los colores se separen.



9.- Adorne según su imaginación. Puede usar una naranjita chica «Kumquat».

Pousse Coffee



1.- Vierta Blue Curacao $^1/_3$ de la copa para licor.



2.- Vierta $^1/_3$ de Galliano, ayúdese con la cucharita de bar para atenuar la caída.



3.- Espere tres segundos hasta que los colores se separen.



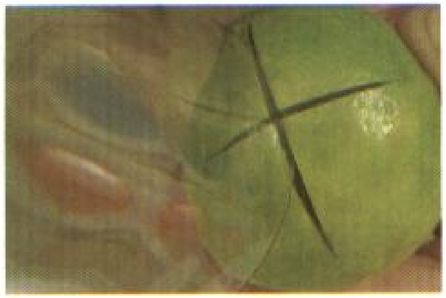
4.- Combine ¼ de vodka con ¼ de Red Kuyper curacao en un recipiente. Mezclelos y luego vierta sobre el Galliano con mucho cuidado. Para atenuar la caída ayúdese con la cucharita de bar.



5.- Vista del Pousse Coffee.



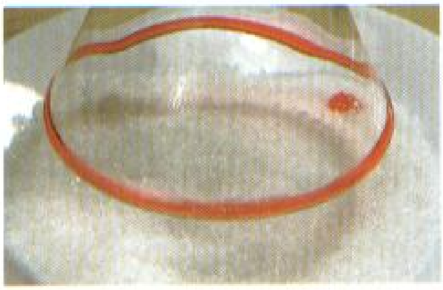
1.- Corte en cruz el limón.



2.- Introduzca el borde de la copa o vaso en el corte del limón y gire hasta que se humedezca con el jugo del limón.



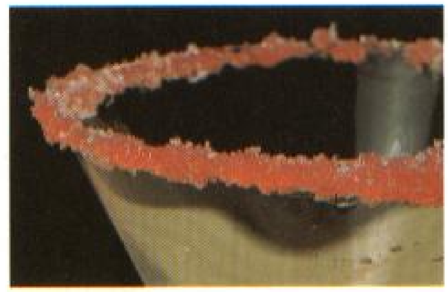
3.- Humedezca el borde de la copa con jarabe de granadina o licor de colores. Mantenga la copa siempre boca abajo.



4.- Asiente la copa o vaso sobre un plato que contenga azúcar granulada.



5.- Borde de la copa coronada o escarchada de color azul.



6.- Vista de una copa coronada de color rojo.



1.- Dry Martini Cocktail: enfríe la copa tipo Martini.



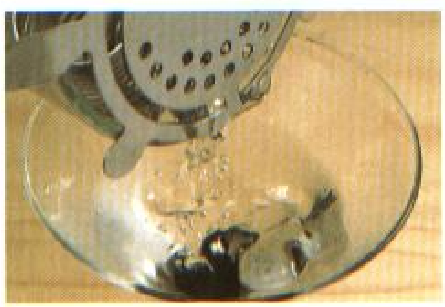
2.- Vierta 2 onzas de Dry Gin en el mixing glass lleno de hielo en cubos.



3.- Vierta ¼ de Dry Vermouth sobre el gin.



4.- Agítelo con la cuchara de bar durante cinco segundos con movimientos circulares.



5.- Sirva en la copa helada colando el hielo.



6.- Vista del Dry Martini Cocktail adornado con una aceituna verde.

Algarrobina Virgen

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
½ onza	*(15 ml)*	*Algarrobina*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Disaronno Amaretto*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Yema de huevo*

Preparación

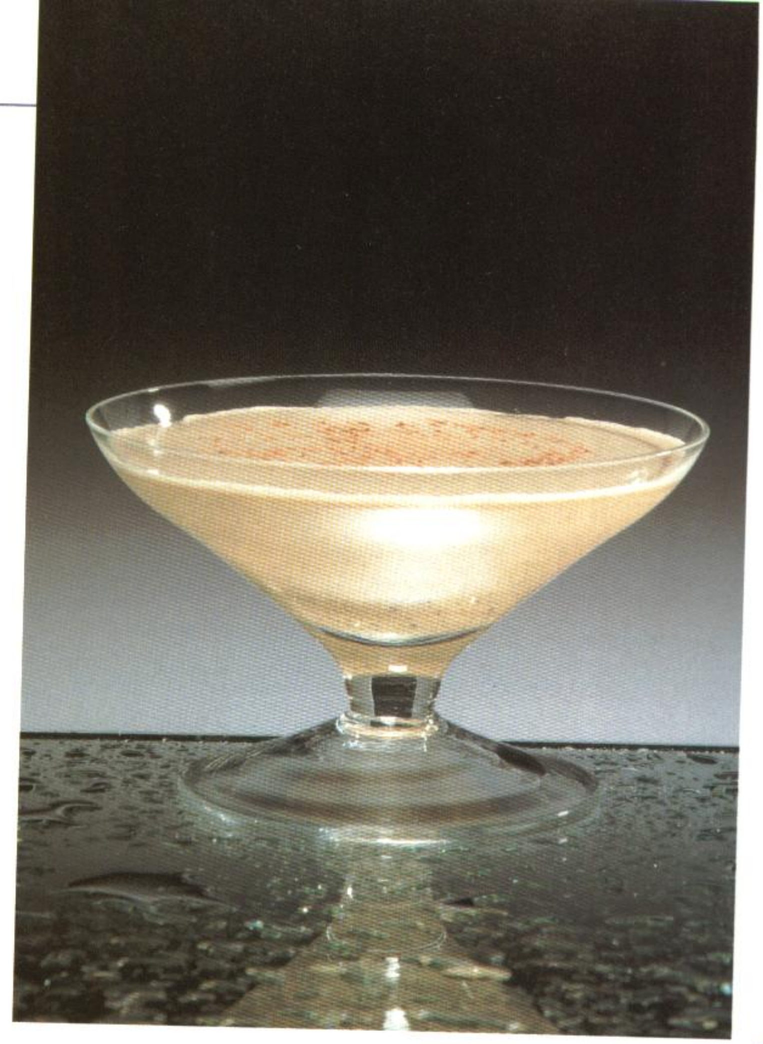
Batir en coctelera durante diez segundos y servir en copa helada.

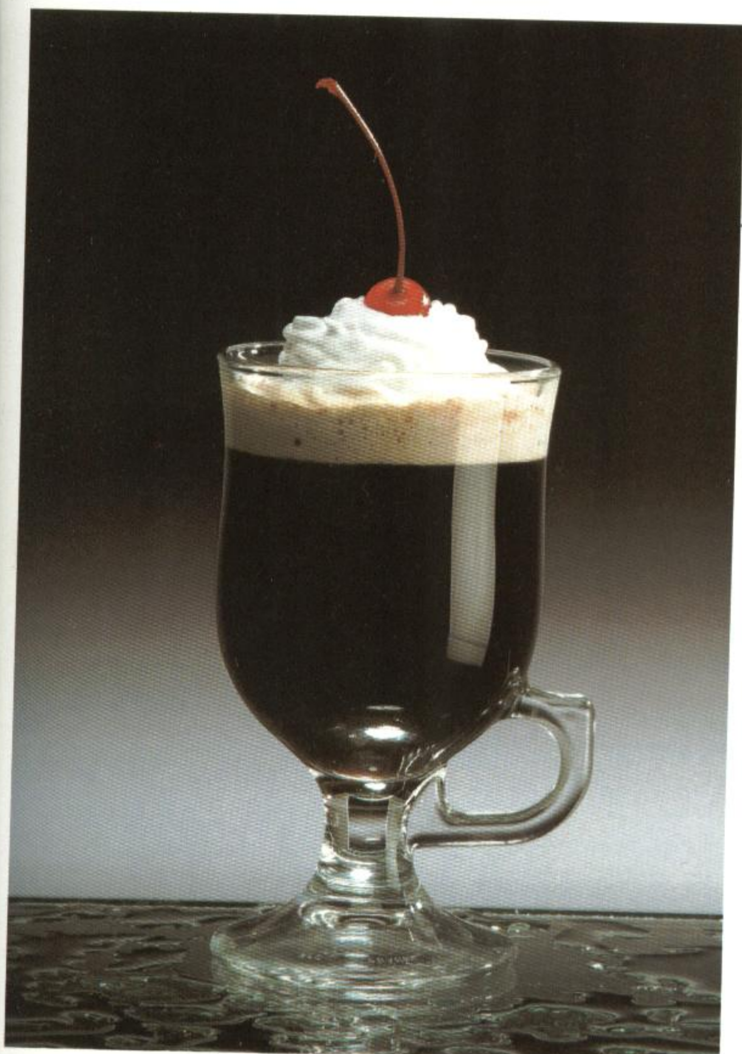
Adorno

Canela molida.

Copa

Champagne.





Amaretto coffee

Ingredientes

8 onzas	*(1 taza)*	*Café caliente*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Amaretto*
		Opcional crema batida

Preparación

Servir en una copa refractaria los ingredientes de la fórmula. Agregar crema batida si lo desea.

Adorno

Una cereza roja.

Copa

Irish coffee o refractaria.

Amaretto Stinger



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Amaretto*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Crema de menta blanca*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos. Servir colando el hielo.

Adorno

Cereza y hojas de menta al borde de la copa.

Copa

Cóctel helada.



Amaretto Frappe

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Amaretto Kuyper*
2 o 3 cucharadas		*Hielo Frappé*

Preparación

Servir sobre hielo frappé.

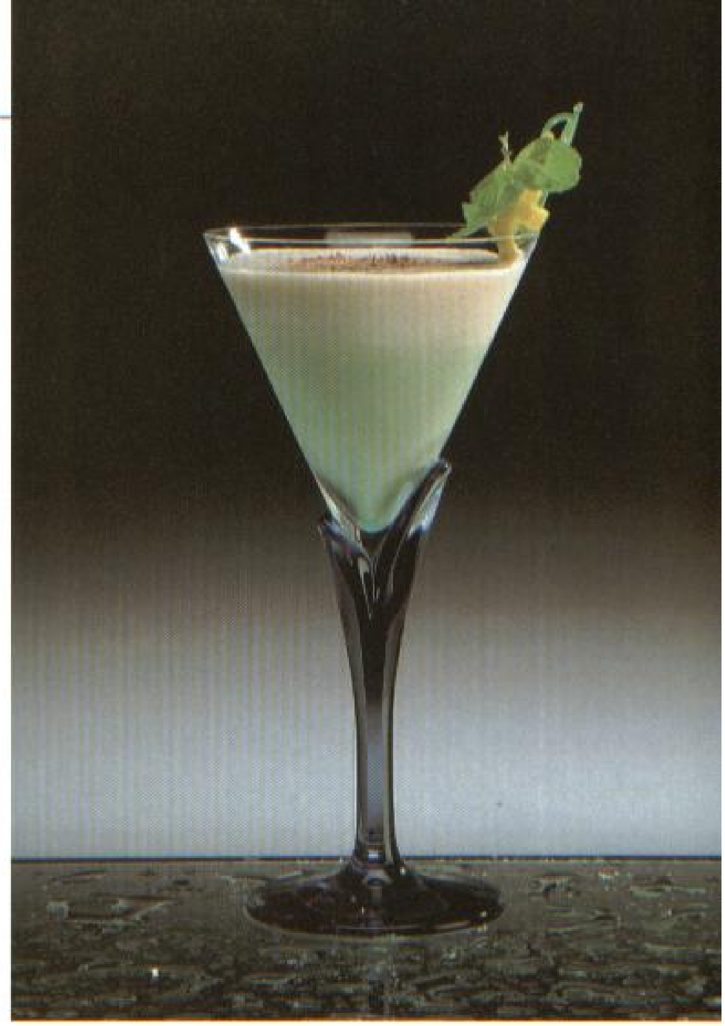
Adorno

Cereza con cola.

Copa

Cóctel champagne.

Royal Temptation



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Disaronno Amaretto*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Kahlúa*
½ onza	*(15 ml)*	*Midori*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada.

Adorno

Chocolate rayado, zumo de corteza de naranja, hojas de menta.

Copa

Cóctel.



Sweet Heart

Ingredientes

⅔ onza	*(20 ml)*	*Perfecto amor*
½ onza	*(15 ml)*	*Disaronno Amaretto*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de vainilla*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de leche*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Curacao rojo*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada.

Adorno

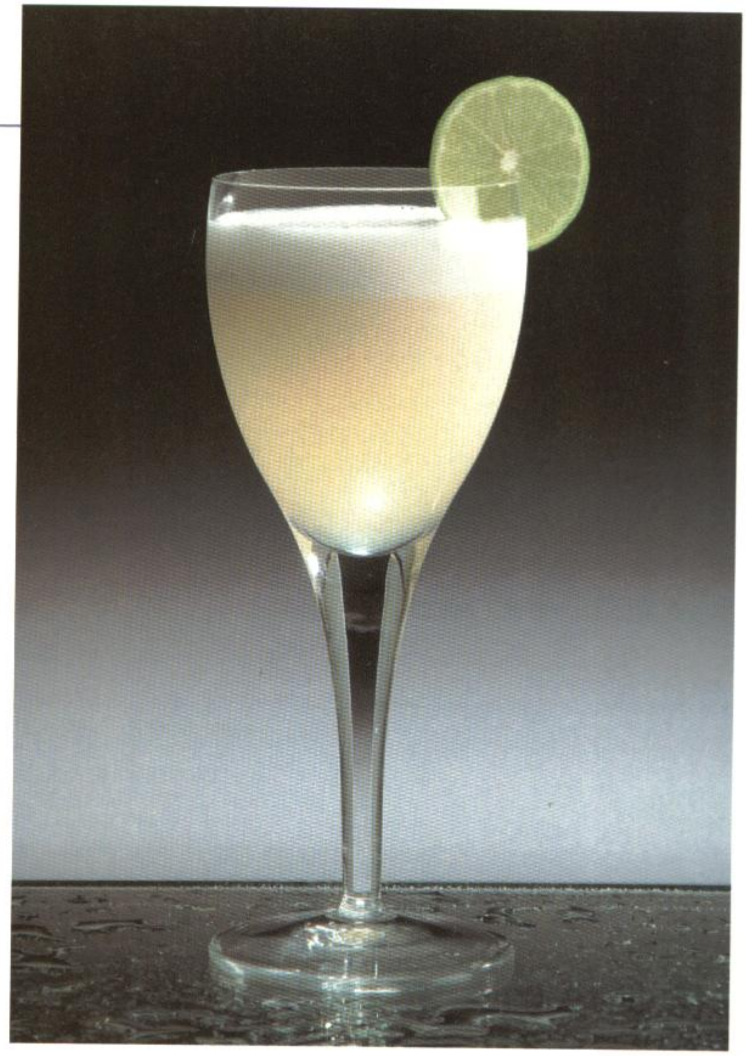
Corteza de limón, cereza, hojas de menta canela.

Copa

Cóctel.

Detalle: Para lograr un degradé de color rosado agregar el curacao rojo al final, una vez servida la copa.

Apricot Sour



Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Apricot Brandy*
½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Vierta los ingredientes en una coctelera con cubos de hielo, agítelo durante diez segundos y luego sirva colando.

Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa.

Copa

Cóctel.



Sweet Life

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Apricot Brandy*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma*
2 onzas	(60 ml)	*Néctar de mango*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de melón*
½ onza	(15 ml)	*Licor de melón (agregar una vez servido)*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos y servir en copa pera o vaso largo.

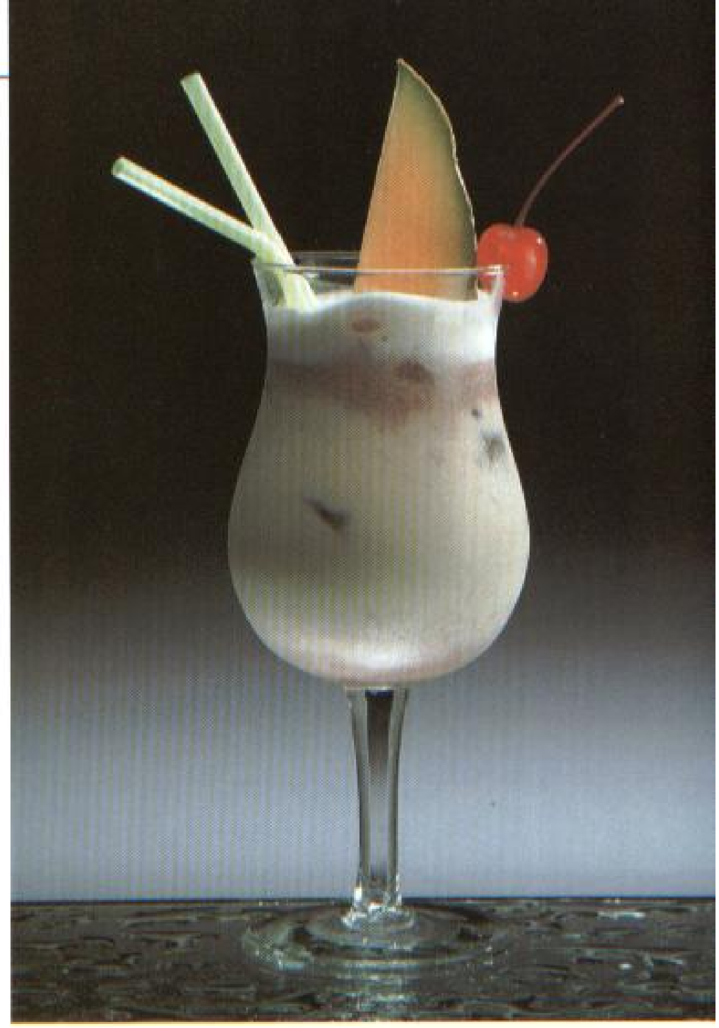
Adorno

Porción de melón, cereza, pajillas.

Vaso

Largo.

Tonga



Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Blackberry*
½ onza	(15 ml)	*Apricot Brandy*
2 onzas	(60 ml)	*Vodka*
2 onzas	(60 ml)	*Leche evaporada*
¼ onza	(7,5 ml)	*Licor de melón*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo.

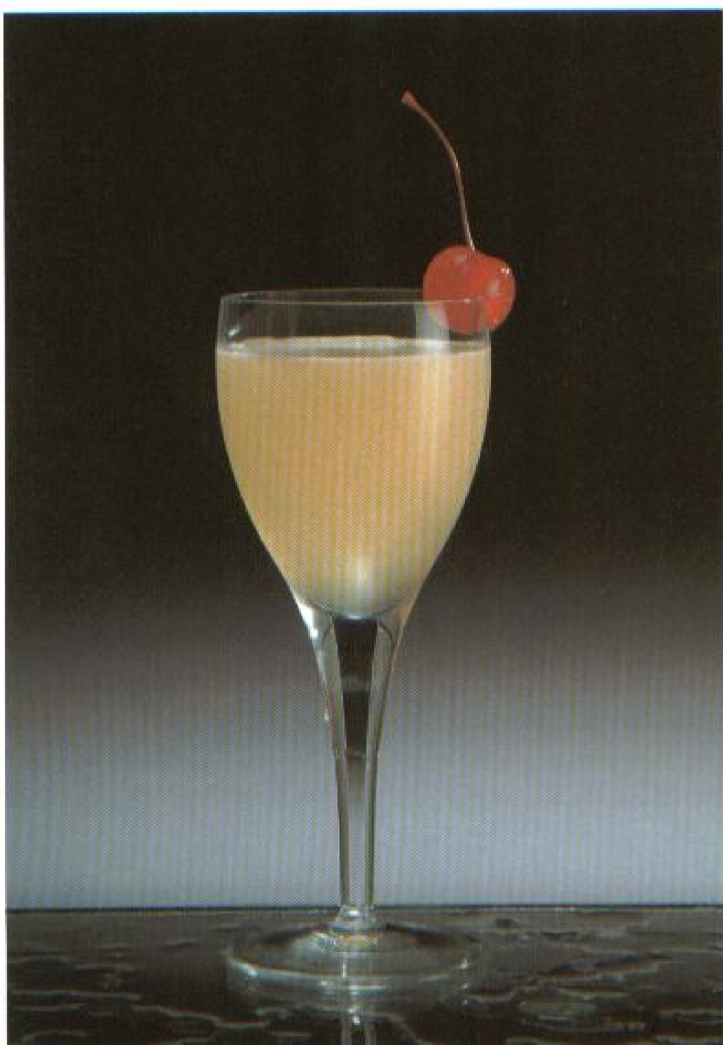
Adorno

Porción de melón, cereza, pajillas.

Copa

Pera.

Observación: El Blackberry se agrega al final una vez servida la copa.



Apricot Cocktail

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Apricot Brandy*
1 onza	(30 ml)	*Vodka*
⅓ onza	(10 ml)	*Jugo fresco de limón*
⅓ onza	(10 ml)	*Jugo de naranjas*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Vierta los ingredientes en una coctelera con cubos de hielo, agítelos por espacio de diez segundos y luego sirva colando el hielo.

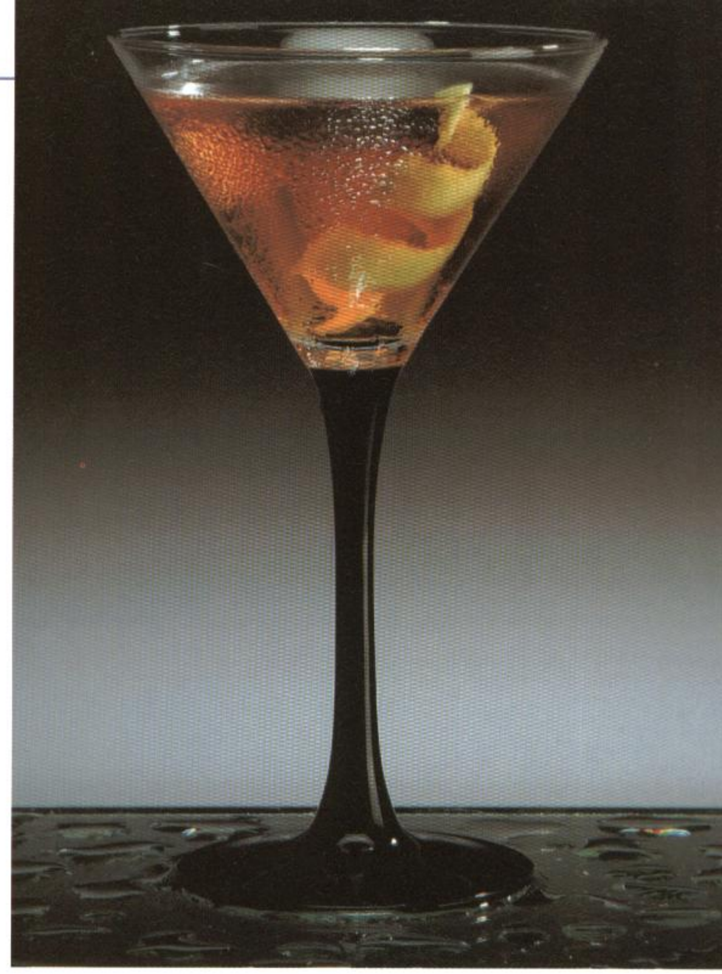
Adorno

Una cereza al borde.

Copa

Cóctel helada.

Red Tulip



Ingredientes

⅔ onza	(20 ml)	*Gin*
⅓ onza	(10 ml)	*Curacao Triple Sec*
½ onza	(15 ml)	*Vermouth Rosso*
½ onza	(15 ml)	*Dry Vermouth*
	1 dash	*Apricot Brandy*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

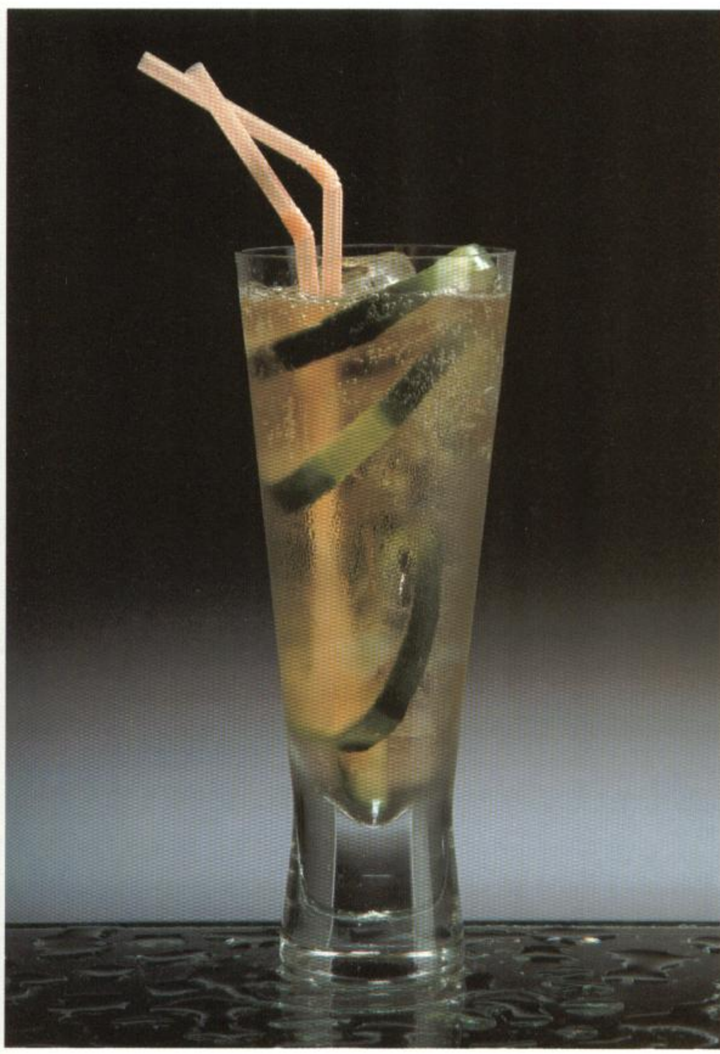
Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada.

Adorno

Lemon twist.

Copa

Cóctel.



Moana

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Apricot Brandy*
1 onza	(30 ml)	*Vodka*
½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*
		Ginger Ale

Preparación

Servir con cubos de hielo en un vaso largo y completar con Ginger Ale.

Adorno

Un espiral de pepino y pajillas.

Vaso

Largo.

Alexander



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao marrón*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
	5	*Cubos de hielo*
		Canela en polvo

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos y servir colando el hielo.

Adorno

Canela en polvo o nuez moscada.

Copa

Champagne helada.



American Beauty

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Dry Vermouth*
1 onza	*(30 ml)*	*Jugo de naranjas*
1 onza	*(30 ml)*	*Vino de oporto*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	1 dash	*Crema de menta blanca*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Bata los ingredientes con cubos de hielo en la coctelera durante diez segundos. Sirva colando el hielo.

Adorno

Cereza y hojas de menta al borde de la copa.

Copa

Cóctel helada.

American Rosen

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de durazno*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	1 dash	*Pernod*
	5	*Cubos de hielo*
		Champagne o vino espumante

Preparación

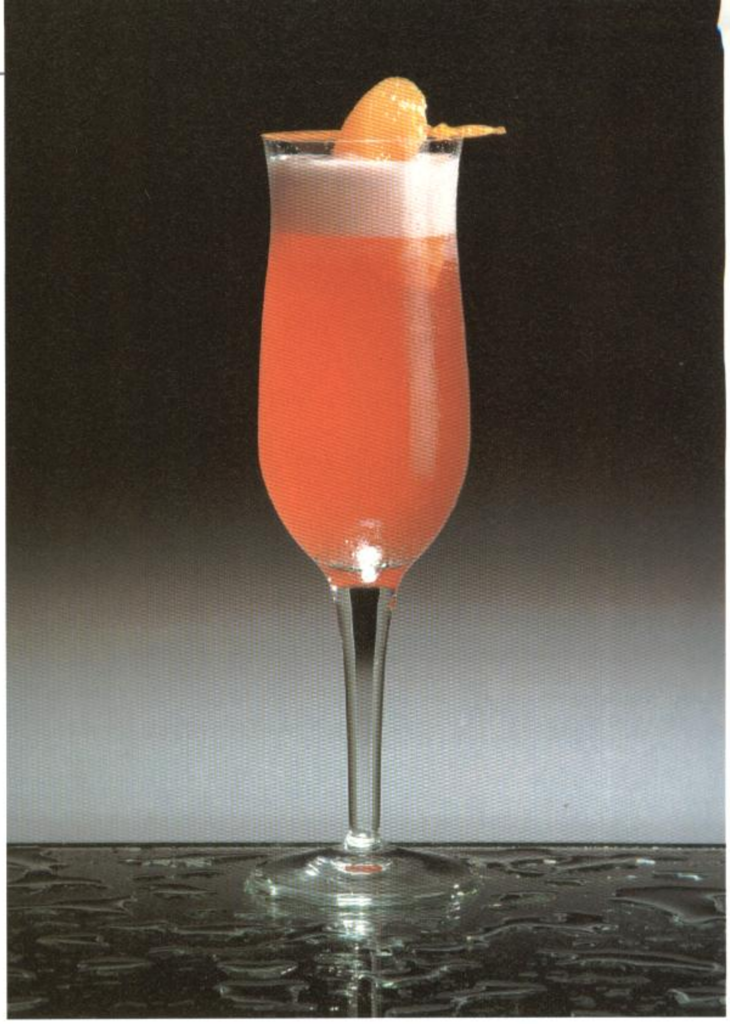
Enfríe los ingredientes menos el champagne en el mixing glass o vaso de bar. Servir colando el hielo. Completar con champagne helado.

Adorno

Brocheta de durazno sobre la copa.

Copa

Tulipán.





Baltimore

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Pernod*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Vierta los ingredientes en la coctelera con los cubos de hielo, agitarlo durante diez segundos y servir colando el hielo.

Adorno

Una cereza y hojitas de menta al borde de la copa.

Copa

Cóctel.

Between the Sheets



Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Brandy*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Ron blanco*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Curacao Triple Sec*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
		Cubos de hielo

Preparación

Batido en coctelera y servido en copa helada colando el hielo.

Adorno

Rodaja de limón al borde y hojitas de menta.

Copa

Cóctel.



Brandy Cobbler

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Curacao rojo*
		Hielo trozado
		Fruta picada

Preparación

Servir en copa o vaso con hielo trozado.

Adorno

Fruta de la estación picada, aguaymanto, pajillas.

Vaso

Largo.

Observación: El curacao rojo se agrega al final de todos los ingredientes una vez servida la copa.

Brandy Crusta

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	Brandy
½ onza	(15 ml)	Curacao rojo
¼ onza	(7,5 ml)	Jugo fresco de limón
¼ onza	(7,5 ml)	Jarabe granadina
¼ onza	(7,5 ml)	Licor de marraschino
	1 dash	Bitter Angostura
	5	Cubos de hielo

Preparación

Batir con cubos de hielo durante diez segundos en la coctelera. Servir en copa coronada con azúcar.

Adorno

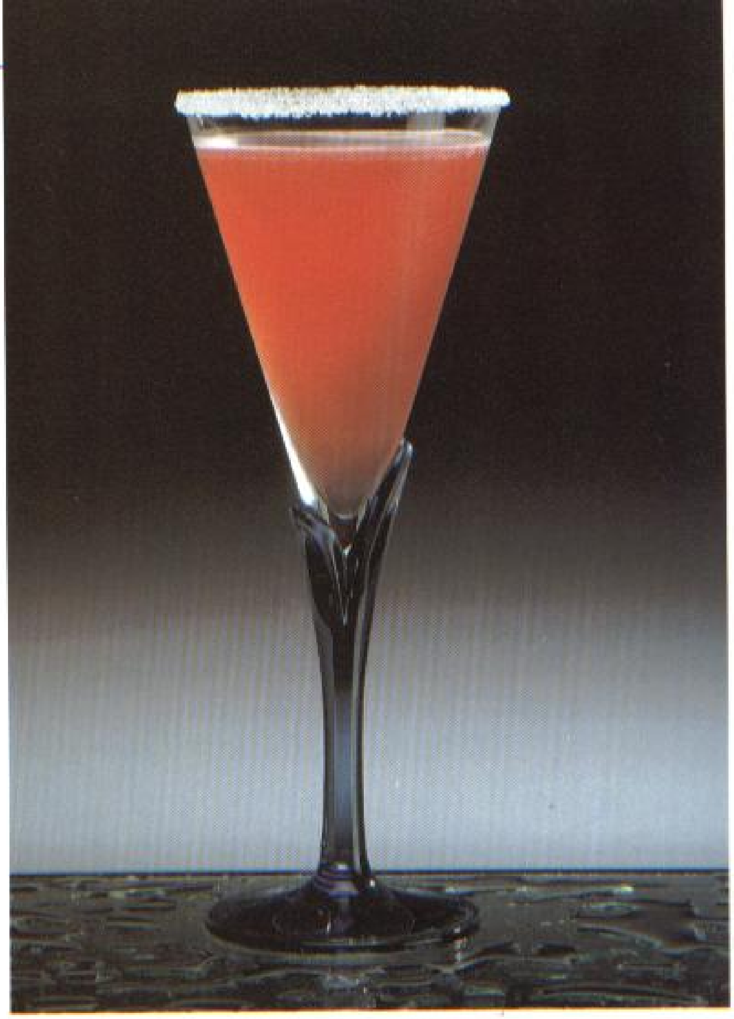
Humedecer el borde de la copa con jugo de limón. Pasar la copa sobre un platillo con azúcar blanca granulada.

Opcional:

Una corteza de limón dentro de la bebida.

Copa

Cóctel.





Brandy Daisy

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	Brandy
¼ onza	(7,5 ml)	Jugo fresco de limón
½ onza	(15 ml)	Jugo de naranja
¼ onza	(7,5 ml)	Jarabe de granadina
	5	Cubos de hielo
		Completar con soda

Preparación

Servir directamente en una copa. Siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Fruta picada, espiral de limón, cereza y pajillas.

Copa

Alta.

Brandy Flip

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao marrón*
	1	*Yema de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Canela en polvo.

Copa

Champagne clásica.





Brandy Julep

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	4	*Cubos de hielo*
	3	*Cucharaditas de azúcar*

Preparación

Estrujar o machacar el tallo de menta dentro de un vaso. Colocar cubos de hielo y luego los demás ingredientes. Completar con agua natural.

Adorno

Ramita y hojas de menta, revolvedor.

Vaso

Highball.

Brandy Sling

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

Preparación

Servir directamente en copa o vaso con cubos de hielo.

Adorno

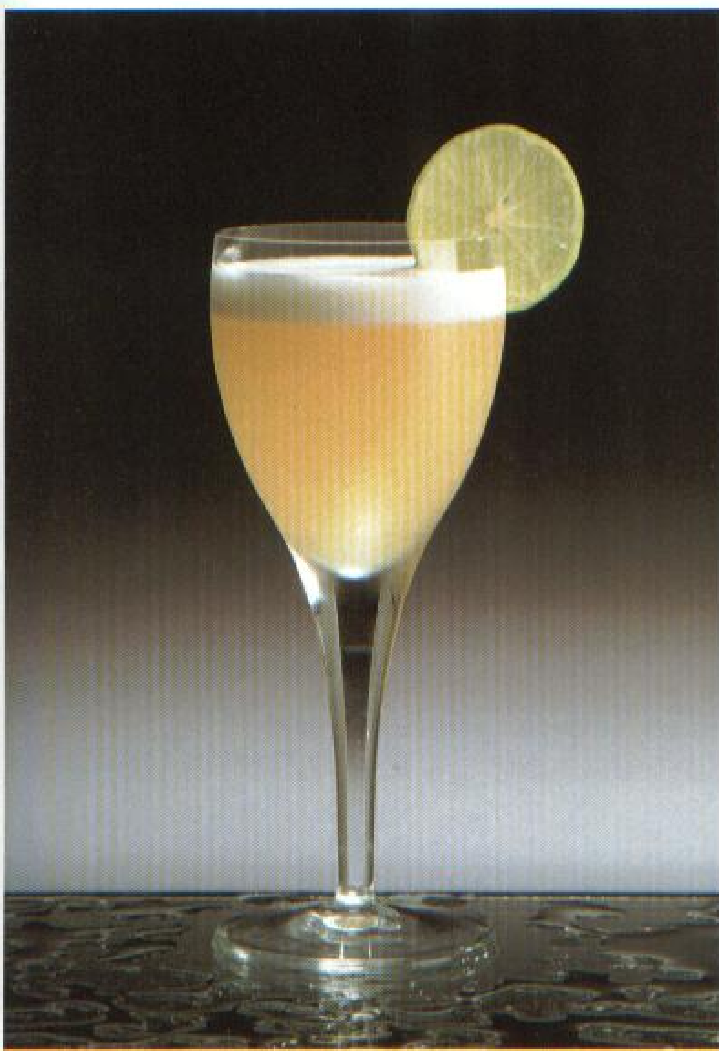
Rodaja de limón o cereza. Pajillas.

Copa

Flauta o vaso largo.

Observación: Seguir el orden de la receta.





Brandy Sour

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	¼	*Clara de huevo*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo, servir colando en copa helada.

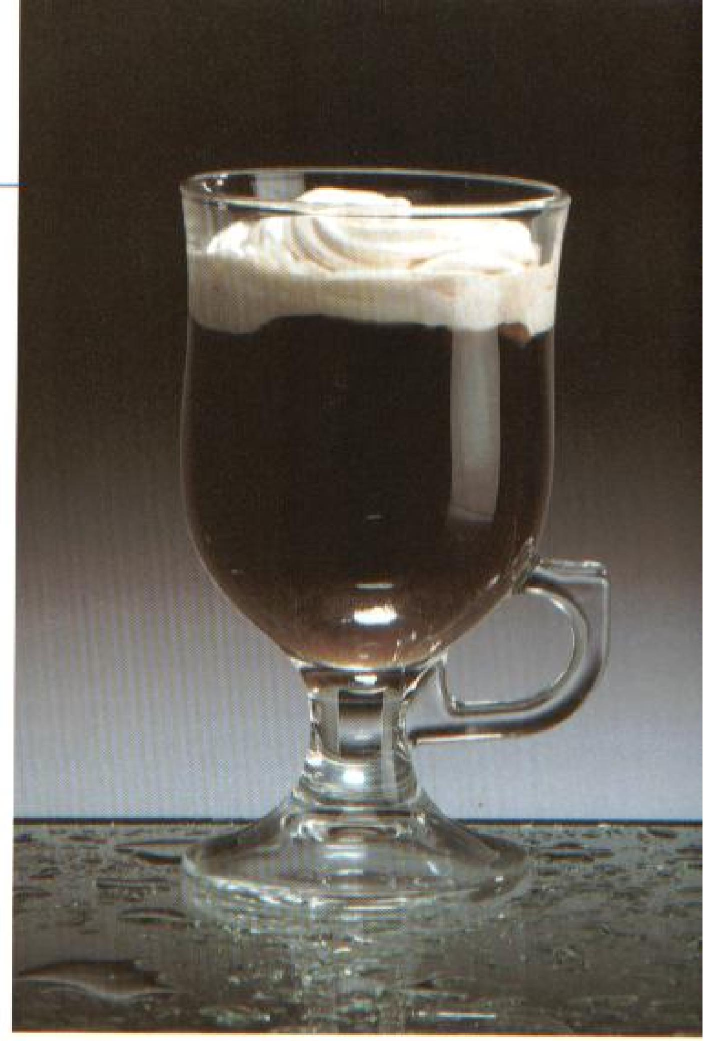
Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa.

Copa

Cóctel.

Café Español



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
5 onzas	*(150 ml)*	*Café pasado caliente*
		Azúcar granulada o dietética

Preparación

Batir en coctelera y servir en copa refractaria.

Adorno

Crema de chantilly.

Copa

Refractaria.



Copacabana

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Galliano*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de mandarinas*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de naranja*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de toronja*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo siguiendo el orden de la receta.

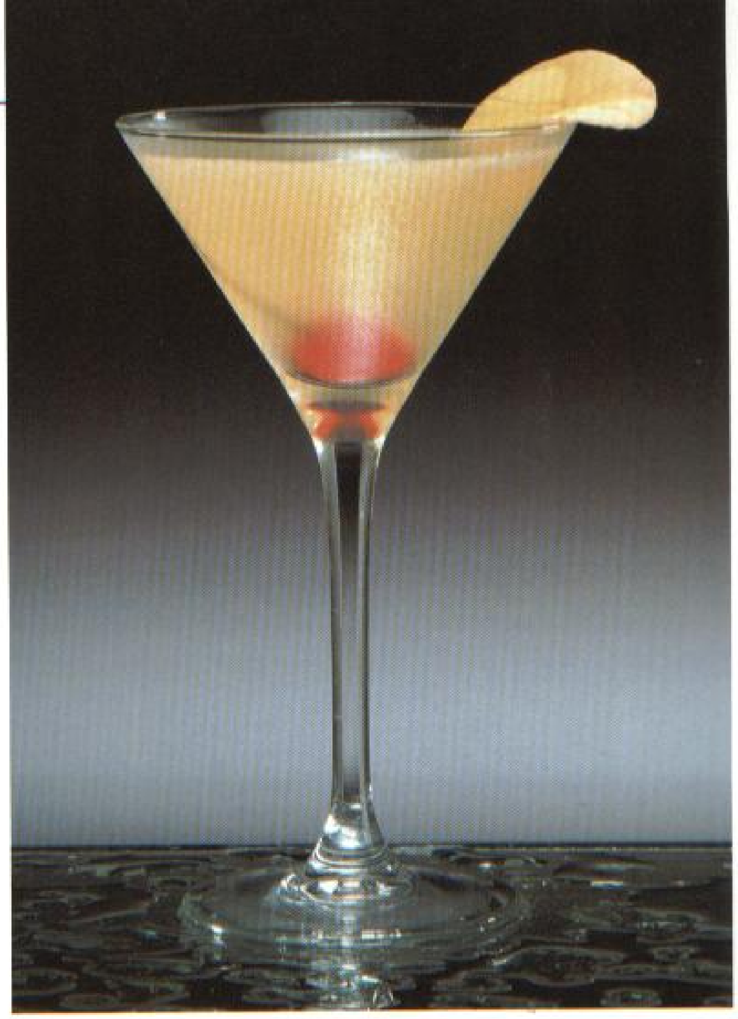
Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Vaso

Largo.

Entre Sabanas



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao Triple Sec.*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
		Cubos de hielo

Preparación

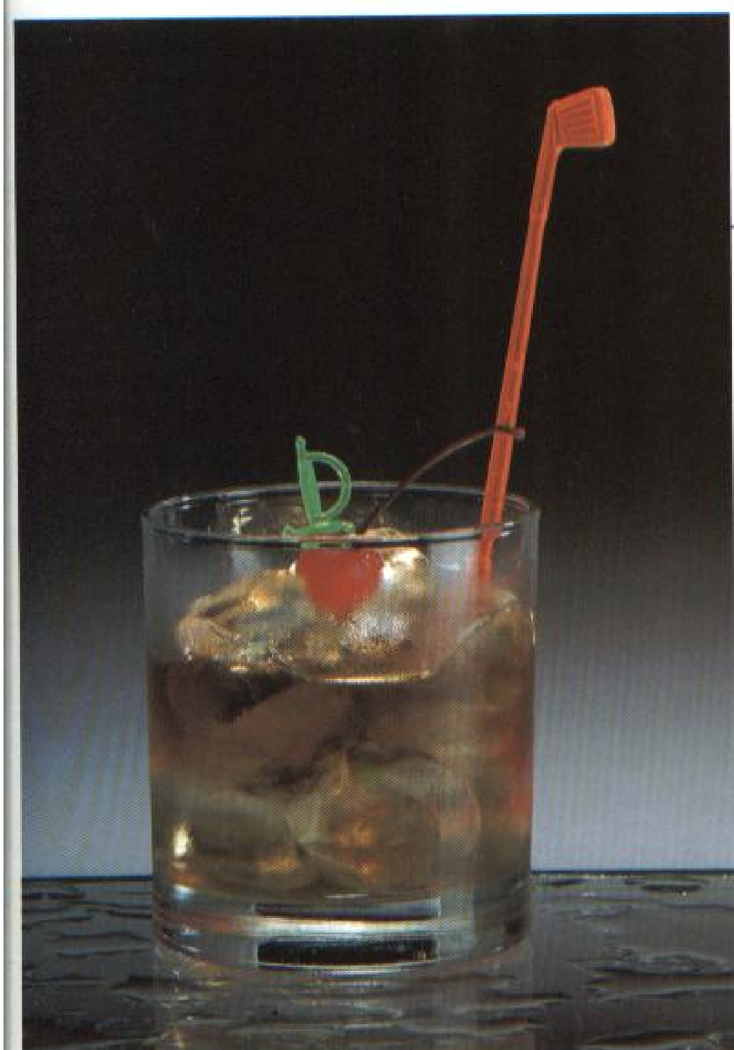
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa cóctel helada sin hielo.

Adorno

Una cereza y pétalo de rosa amarilla.

Copa

Cóctel.



French Connection

Ingredientes

1 ¼ onza (37,5 ml)	*Cognac o brandy*
1 ¼ onza (37,5 ml)	*Disaronno Amaretto*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks (sobre las rocas).

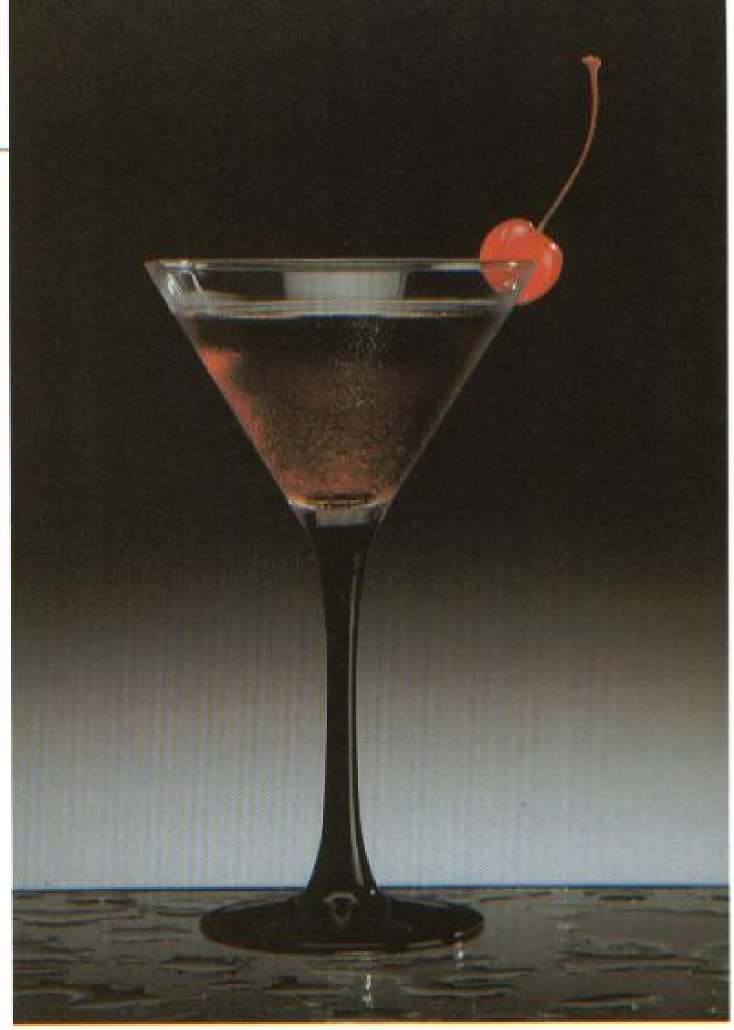
Adorno

Cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Piccadilly



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth Rosso*
½ onza	*(15 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao Triple Sec*

Preparación

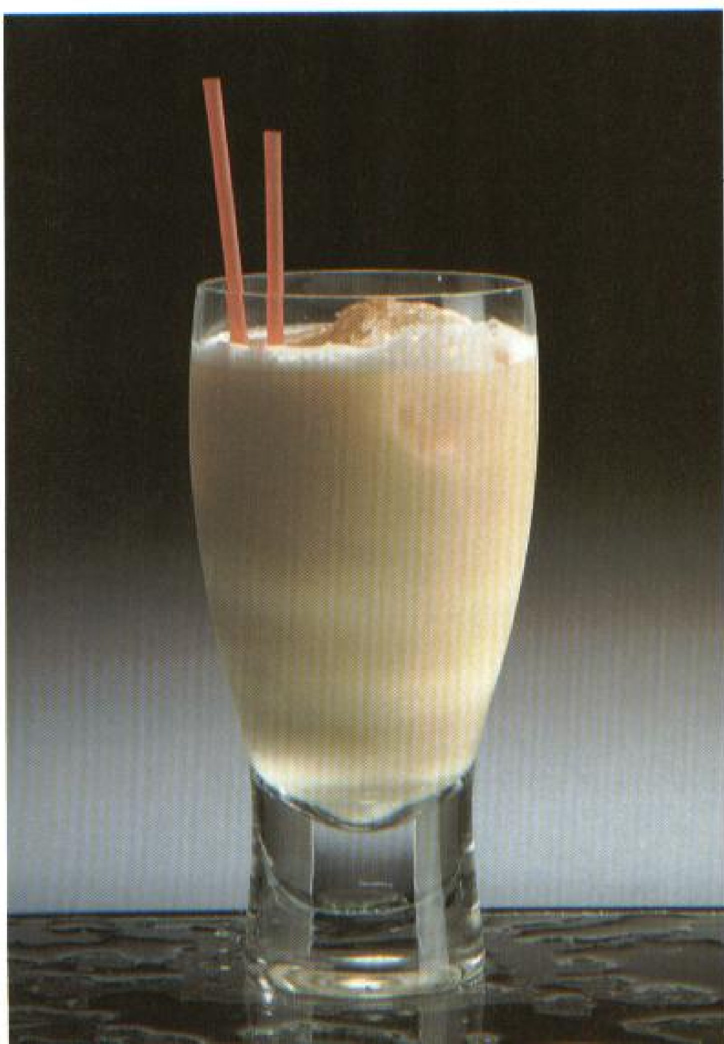
Enfriar en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza roja al borde.

Copa

Martini.



Ponche Europeo

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
2 onzas	*(60 ml)*	*Brandy*
	1	*Yema de huevo*
		Leche caliente

Preparación

Batir los tres primeros ingredientes en coctelera durante quince segundos y completar con leche.

Adorno

Canela en polvo y pajillas

Vaso

Largo.

Porto Flip



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
1 ½	*(45 ml)*	*Vino de oporto*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema de cacao*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Yema de huevo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo. Servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Canela en polvo o nuez moscada.

Copa

Champagne.



Shalalala

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de bananas*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao blanca*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao azul*
1 ½	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Rodaja de banana, cereza de color y pajillas

Vaso

Largo.

Side Car



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Curacao Triple Sec*
½ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*

Preparación

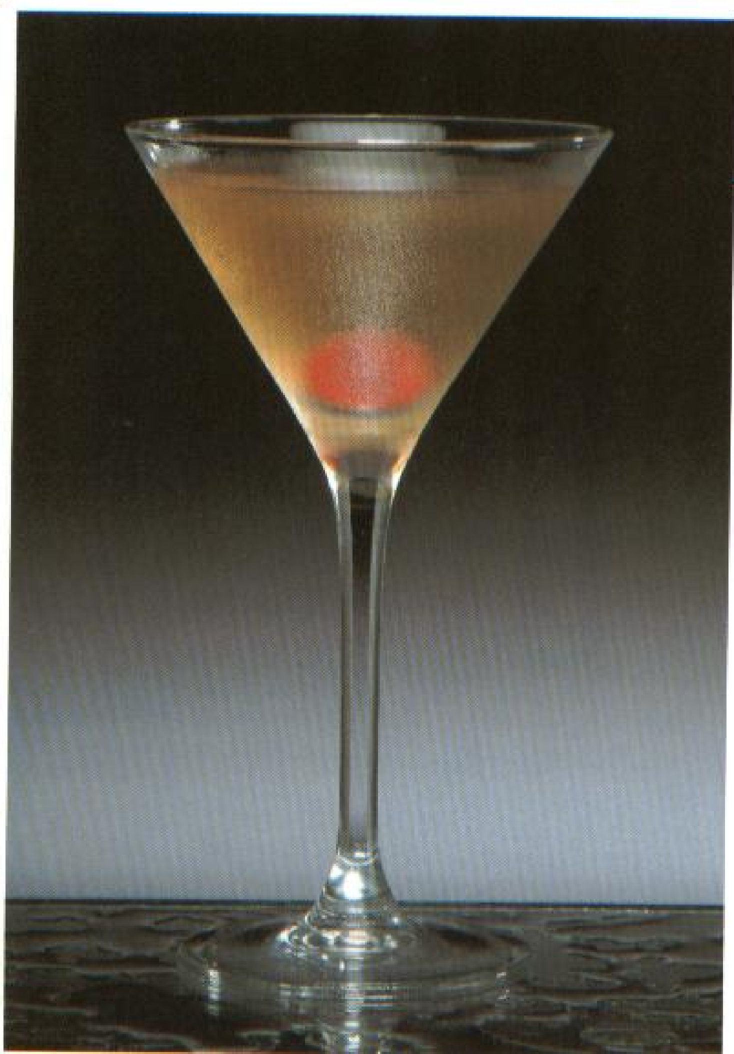
Batir en coctelera y servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Rodaja de limón al borde.

Copa

Cóctel.



Stinger

Ingredientes

1 ¼ onza	*(37,5 ml)*	*Crema de menta blanca*
1 ¼ onza	*(37,5 ml)*	*Brandy o cognac*
4		*Cubos de hielo*

Preparación

Refrescar en el mixing glass y servir en copa helada.

Adorno

Cereza dentro de la copa.

Copa

Cóctel.

Tórrido



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Brandy o cognac*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Curacao Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	1 taza	*Agua hervida*
	3	*Cucharaditas de azúcar*

Preparación

Servir directamente en vaso.

Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Refractaria.



Sidra Cup

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Marrasquino*
1 onza	*(30 ml)*	*Curacao*
1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
	1	*Botella de sidra achampañada*
		Hielo

Preparación

Macerar durante una hora dentro de la refrigeradora.

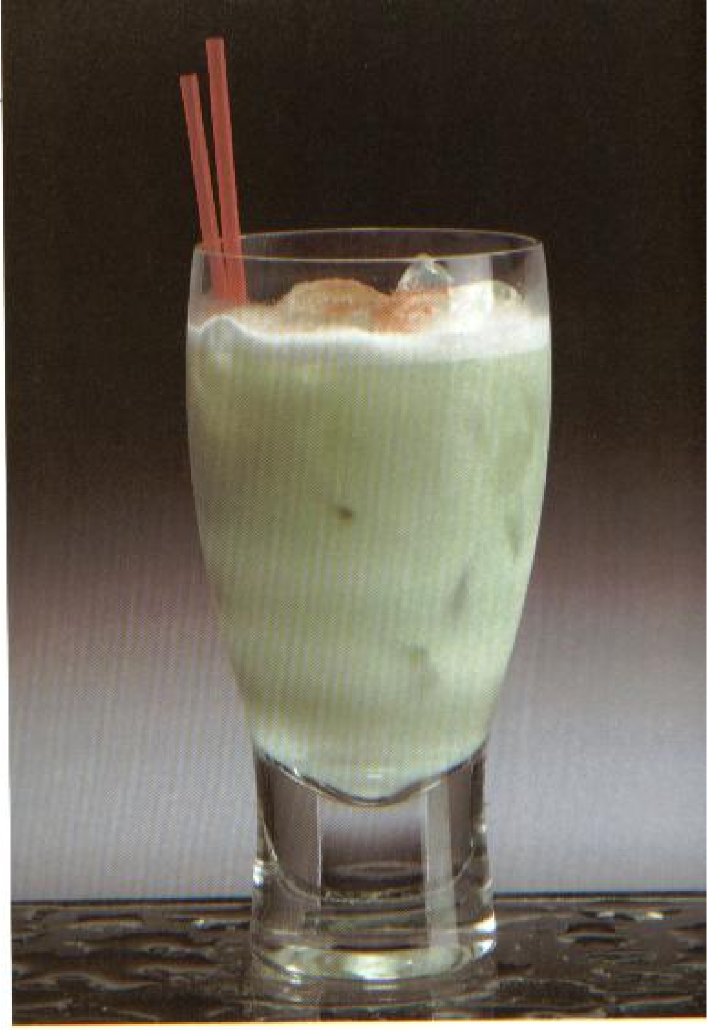
Adorno

Frutas de la estación picadas, estrella de carambola.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas.

Florida Egg Nogg



Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma*
1 ½ onza	(45 ml)	*Ron blanco*
2 onzas	(60 ml)	*Leche evaporada*
¾ onza	(22,5 ml)	*Crema de menta verde*
¼ onza	(7,5 ml)	*Cherry Brandy*
	5	*Cubos de hielo*
	1	*Yema de huevo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en vaso.

Adorno

Nuez moscada y pajillas.

Vaso

Largo.



Agua de Beber

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Ron*
½ onza	(15 ml)	*Curacao azul*
1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
¾ onza	(22,5 ml)	*Jugo de limón*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en una copa o vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Estrella de carambola, cereza roja y pajillas.

Copa

Larga.

Observación: Completar con bebida de lima limón.

Rock de la Cárcel

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Peach Tree Kuyper*
¼ onza	(7,5 ml)	*Curacao Rojo Kuyper*
1 onza	(30 ml)	*Ron blanco*
4 onzas	(½ taza)	*Néctar de durazno*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso largo.

Adorno

Triángulo de piña, rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.





Pascual

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*D'Saronno Amaretto*
½ onza	(15 ml)	*Licor de melón*
1 ½ onza	(45 ml)	*Leche evaporada*
1 ½ onza	(45 ml)	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir sin colar.

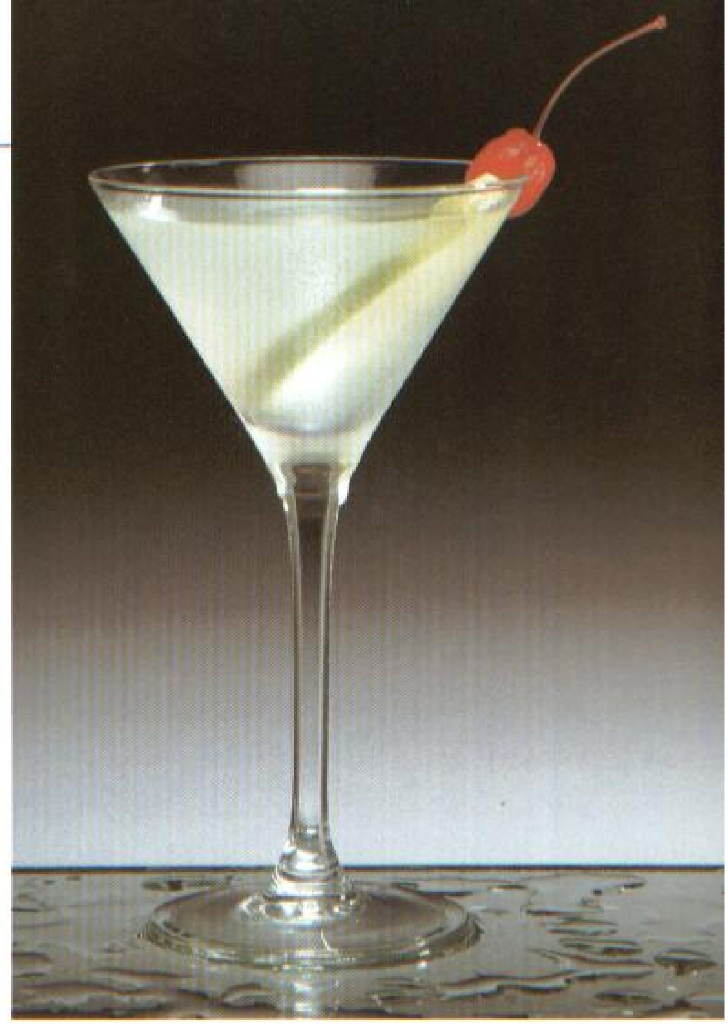
Adorno

Triángulo de piña, cereza, rodaja de limón y pajillas.

Copa

Larga.

Petite Fleur



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de toronja*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

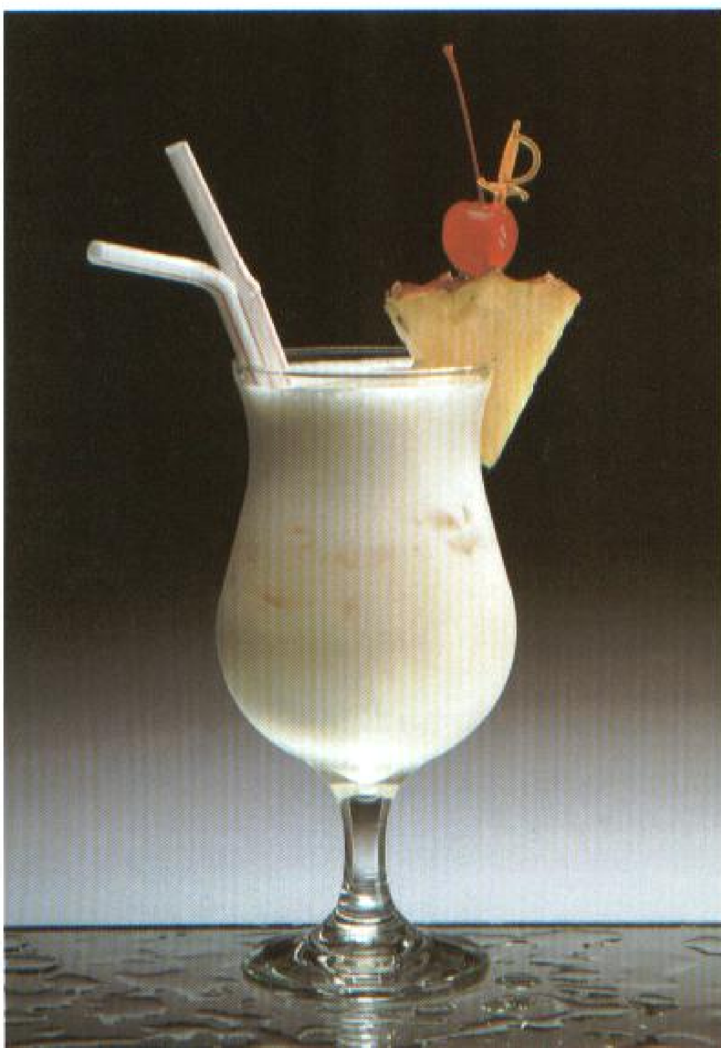
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Media luna de toronja, cereza.

Copa

Cóctel.



Piña Colada

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
3 onzas	*(90 ml)*	*Jugo de piña*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera de ocho a diez segundos con cubos de hielo y servir sin colar.

Adorno

Triángulo de piña y cereza roja.

Copa

Pera o vaso largo.

PIÑA BORRACHA

INGREDIENTES

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de marrasquinos*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

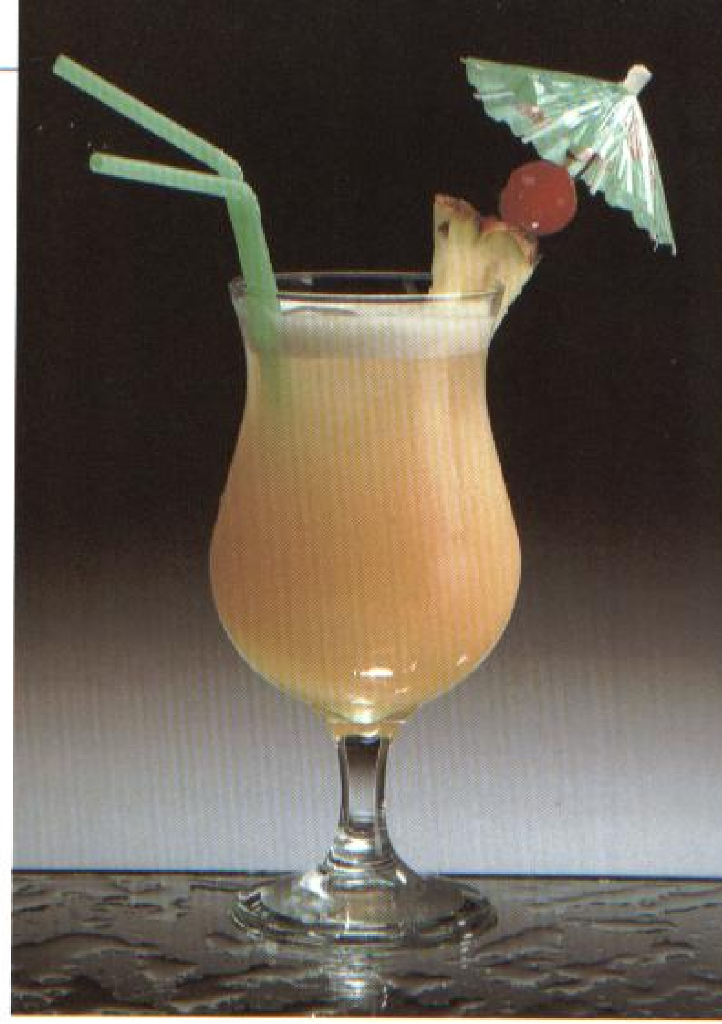
Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir sin colar en copa o vaso largo.

ADORNO

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

COPA

Pera.





PLANTER'S PUNCH

INGREDIENTES

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron dorado*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina*
3 onzas	*(90 ml)*	*Jugo de naranjas*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Se vierten los ingredientes en un vaso largo con cubos de hielo. El jarabe de granadina se agrega siempre al final.

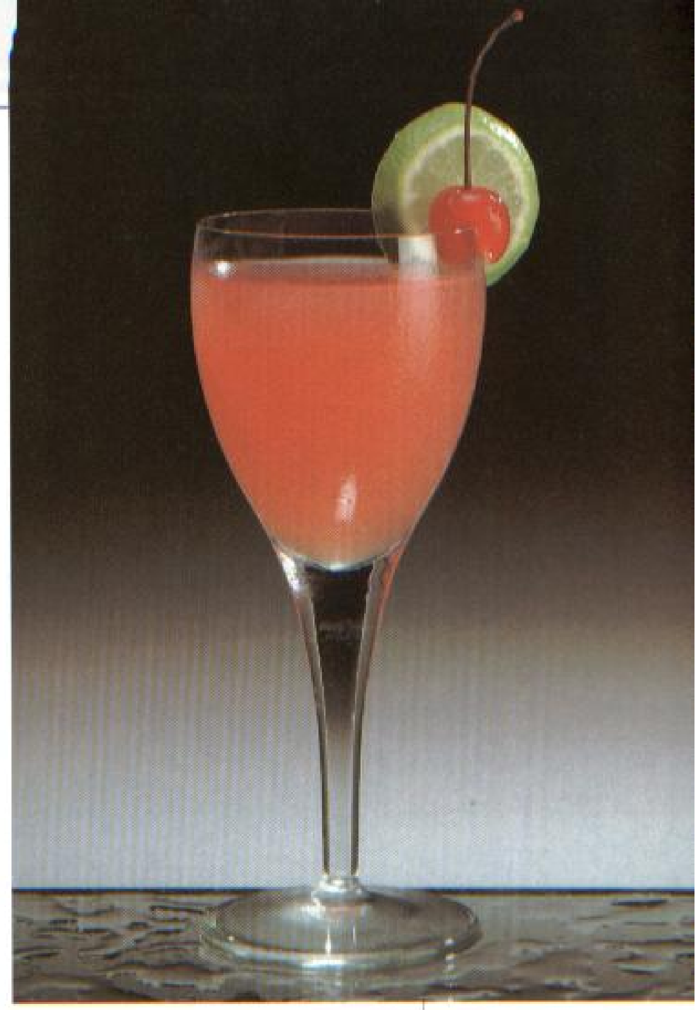
ADORNO

Media luna de naranja y cereza al borde del vaso. Pajillas.

VASO

Largo.

Presidente



Ingredientes

1 ¼ onza	(37,5 ml)	Ron blanco
½ onza	(15 ml)	Apricot Brandy
¼ onza	(7,5 ml)	Néctar de piña
1 dash		Jarabe de granadina
5		Cubos de hielo

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Rodaja de limón y cereza al borde de la copa.

Copa

Cóctel.



Ron Cooler

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	Ron blanco
½ onza	(15 ml)	Jarabe de goma
½ onza	(15 ml)	Apricot Brandy
½ onza	(15 ml)	Jugo fresco de limón
4 onzas	(½ taza)	Ginger Ale
4		Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo. Completar con Ginger Ale.

Adorno

Espiral y rodaja de limón. Pajillas

Copa

Flauta o vaso largo.

Ron Sling

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

Preparación

Servir directamente en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón o cereza, pajillas.

Vaso

Largo.





Sabor

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de marraschino*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Triángulo de piña y cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.

Summer Times



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Peach Tree*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30ml)*	*Jugo de naranja*
	5	*Cubos de hielo*
		Vino espumante

Preparación

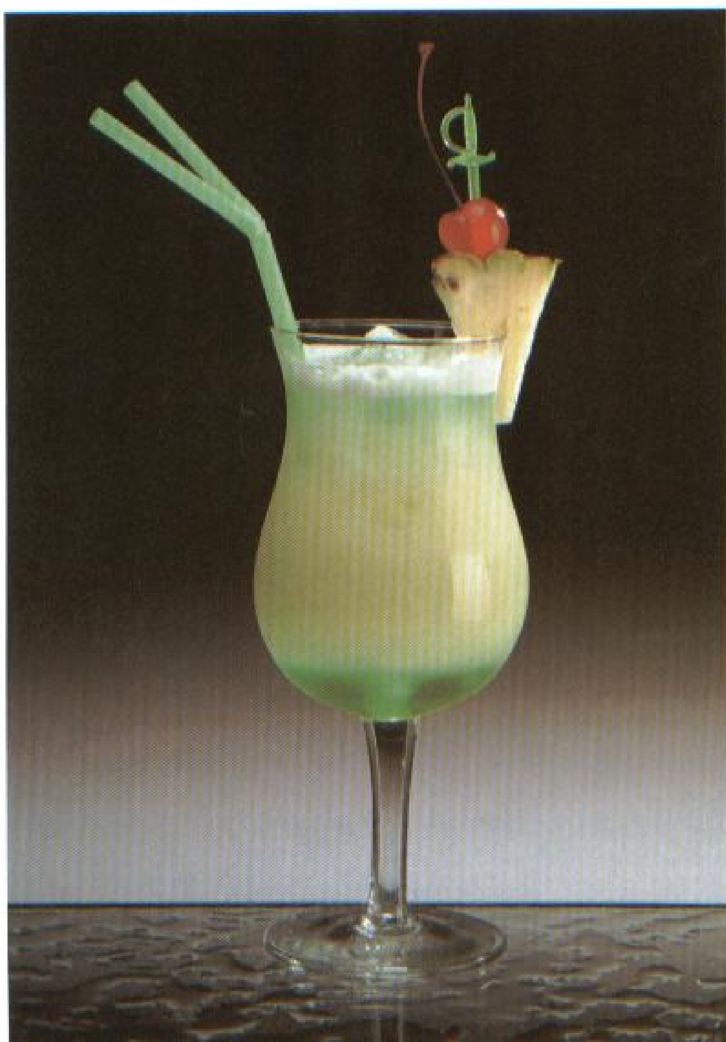
Servir en vaso largo con cubos de hielo y completar con vino espumante.

Adorno

Espiral de naranja y cereza roja. Pajillas.

Vaso

Largo.



Taboca

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao verde*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con cubos de hielo y servir sin colar.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Copa

Pera.

Observación: El curacao se agrega al final una vez que la copa esta servida.

Siete Machos

Ingredientes

5 onzas	(150 ml)	*Jugo de naranja*
1 ½ onza	(45 ml)	*Ron blanco*
¼ onza	(7,5 ml)	*Curacao Rojo Kuyper*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jarabe de granadina Bardinet*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso largo.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Copa

Alta.

Observación: La granadina se agrega al final.





Uhla Uhla

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*Licor de mandarinas*
½ onza	(15 ml)	*Vermouth blanco dulce*
2 onzas	(60 ml)	*Néctar de piña*
	6	*Cubos de hielo*
		Agua tónica

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera menos el agua tónica, servir con hielo y completar con agua tónica.

Adorno

Triángulos de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Vaso

Largo.

Khan - Khan



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina Bardinet*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de piña*
½ onza	*(15 ml)*	*Campari*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera y servir con todo el hielo.

Adorno

Triángulo de piña y una cereza. Pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.

Observación: La granadina se agrega al final.



Amazonía

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Anís dulce*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina Bardinet*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa con cubos de hielo, siguiendo el orden de la receta.

Adorno

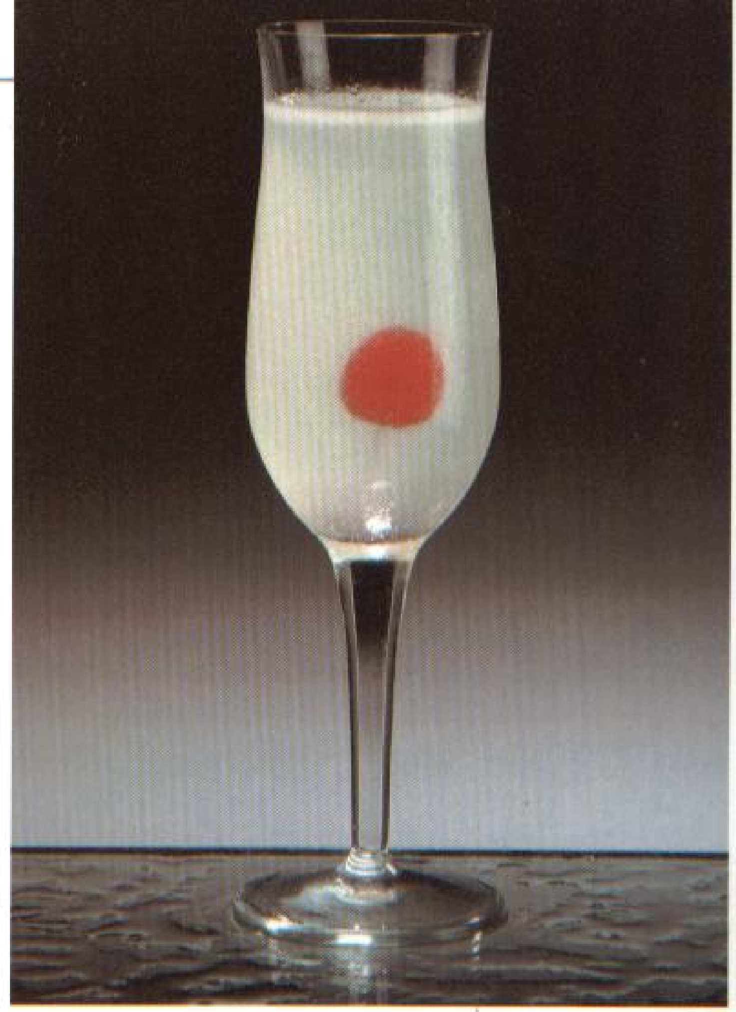
Estrella de carambola y cereza al borde de la copa. Pajillas.

Copa

Pera.

Observación: La granadina se agrega al final.

American Flyer



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	4	*Cubos de hielo*
		Champagne o vino espumante

Preparación

Batir los ingredientes, menos el champagne durante diez segundos en la coctelera. Servir en copa tulipán helada. El champagne o vino espumante se agrega al final.

Adorno

Una cereza dentro de la copa.

Copa

Tulipán.



Ananas Exótico

Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Ron blanco*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Jerez La Ina*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Galliano*
	1 dash	*Jarabe de granadina*

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Observación: Completar con Sprite, Shweppes o Ginger Ale.

Andalucía



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Jerez*
1 onza	*(30 ml)*	*Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Combine los ingredientes en un mixing glass con cubos de hielos por espacio de ocho segundos. Sirva en copa helada colando el hielo.

Copa

Cóctel helada.



As d'oro

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Curacao Kuyper Triple Sec*
	¼	*Botella de Seven Up*
		Cubos de hielo

Preparación

Servirlo en vaso largo con hielo.

Adorno

Rodaja de naranja y cereza. Pajillas.

Vaso

Alto.

BACARDÍ COCKTAIL



INGREDIENTES

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco Bacardí*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

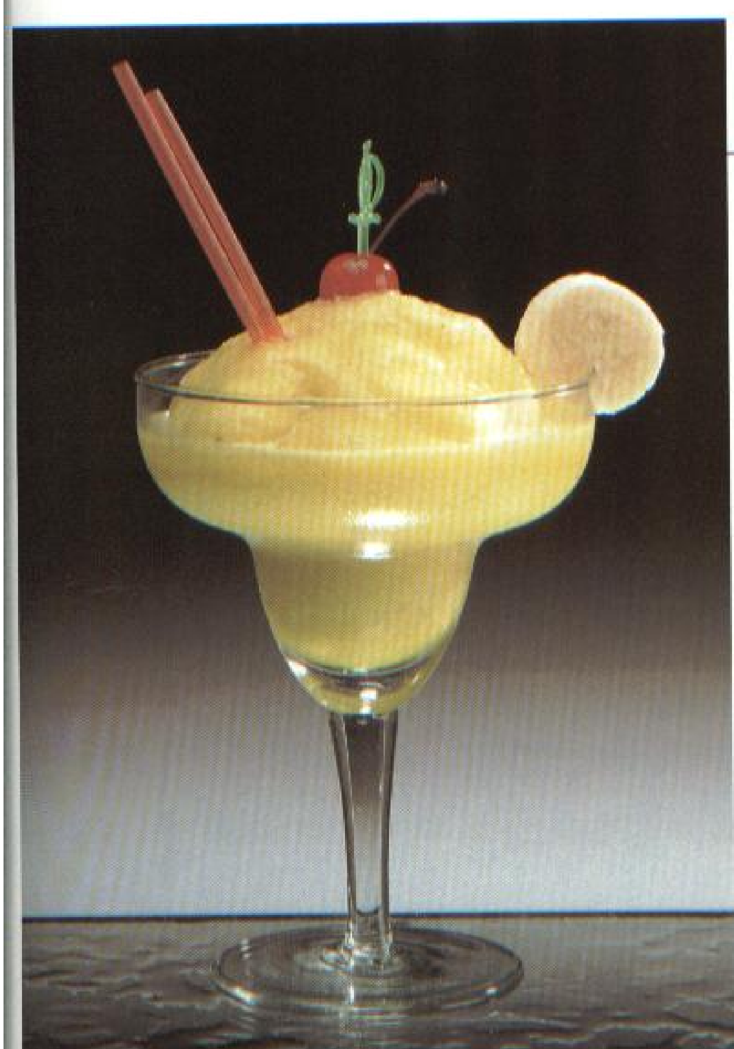
Batir los ingredientes en la coctelera durante diez segundos. Servir en copa helada colando el hielo.

ADORNO

Rodaja de limón al borde de la copa.

COPA

Cóctel.



BANANA DAIQUIRI

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de bananas*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
2 cucharaditas		*Azúcar blanca*
	½	*Banana mediana*
		Hielo trozado o en escamas

PREPARACIÓN

Licuar hasta obtener una masa helada (el hielo se dosifica poco a poco).

ADORNO

Una cereza roja y rodaja de banana. Pajillas.

COPA

Para margaritas o champagne clásica.

Beachcomber



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao Triple Sec Kuyper*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	1 dash	*Licor de marraschino Bols*
		Cubos de hielo

Preparación

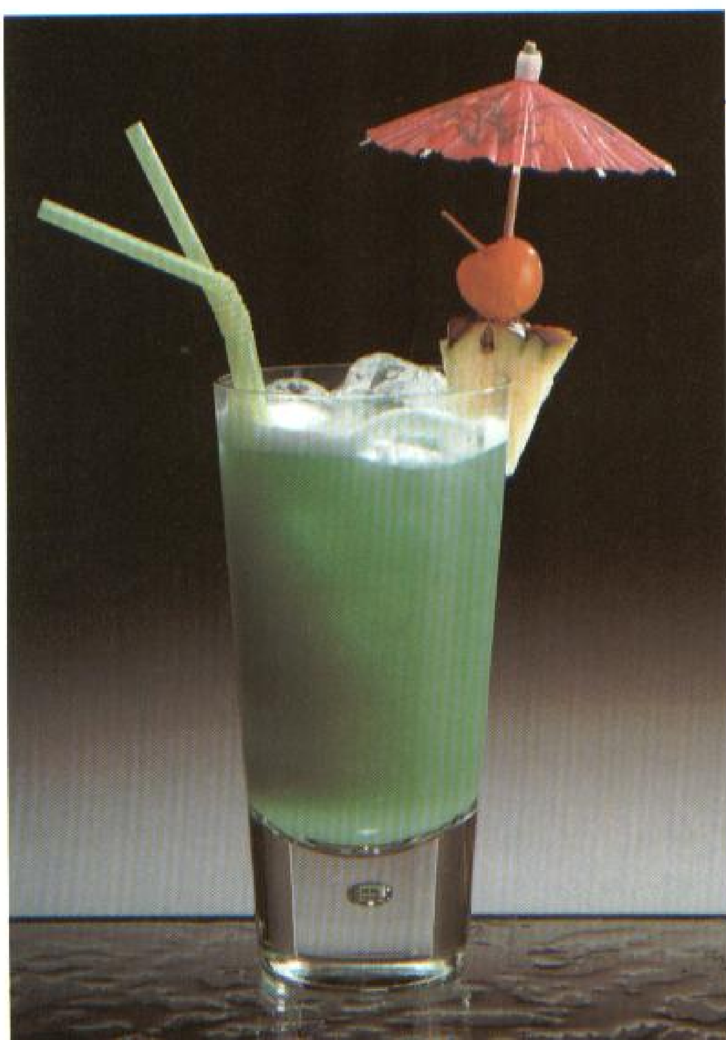
Batir en la coctelera con cubos de hielo. Servir colando el hielo en copa helada.

Adorno

Cereza.

Copa

Champagne.



Blue Hawaian

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Bardinet Blue Curacao*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de coco*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranjas*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

Adorno

Triángulo piña, cereza y sombrilla (umbrella). Pajillas.

Vaso

Largo.

Blue Long Island Iced

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	(15 ml)	*Gin*
½ onza	(15 ml)	*Tequila blanco*
½ onza	(15 ml)	*Bardinet Bleu Curacao*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jugo fresco de limon*
	½ botella	*Agua tónica*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir los ingredientes en un vaso largo con cubos de hielo. El agua tónica se agrega al final.

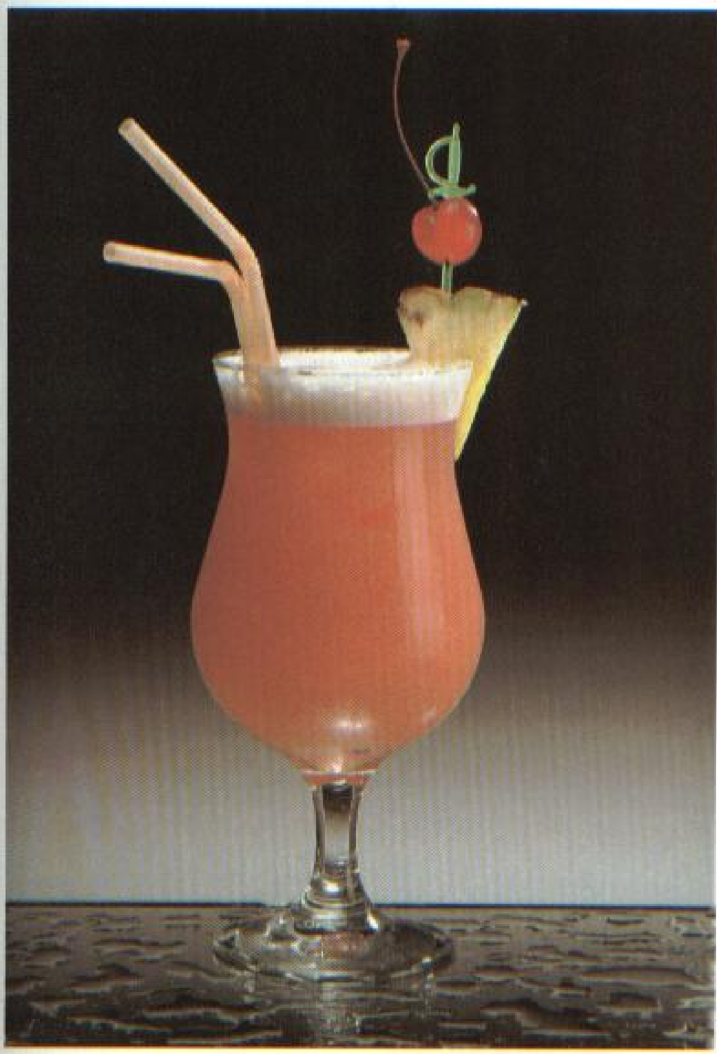
Adorno

Rodaja de limón, cereza dentro. Pajillas.

Copa

Larga.





Bon Ami

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Ron blanco*
1 onza	(30 ml)	*Crema de coco*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de naranjas*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de piñas*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Copa

Para coladas o vaso largo.

Caballito de Oro

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor Galliano*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Vermouth Dry*

Preparación

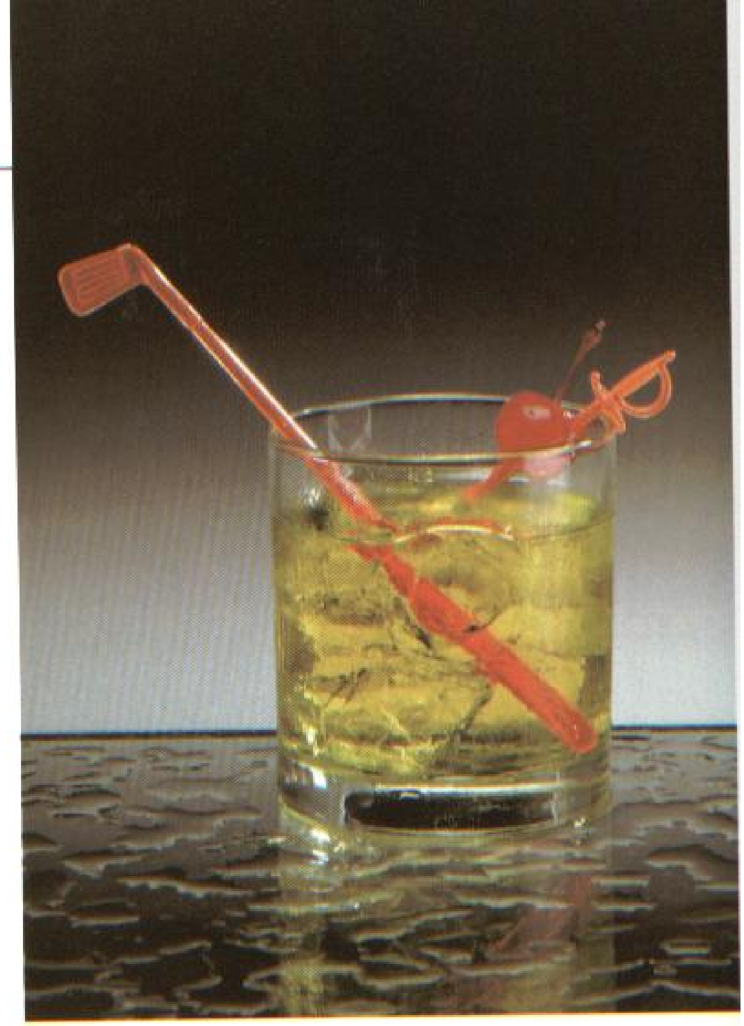
Se vierten los ingredientes en un vaso con seis cubos de hielo.

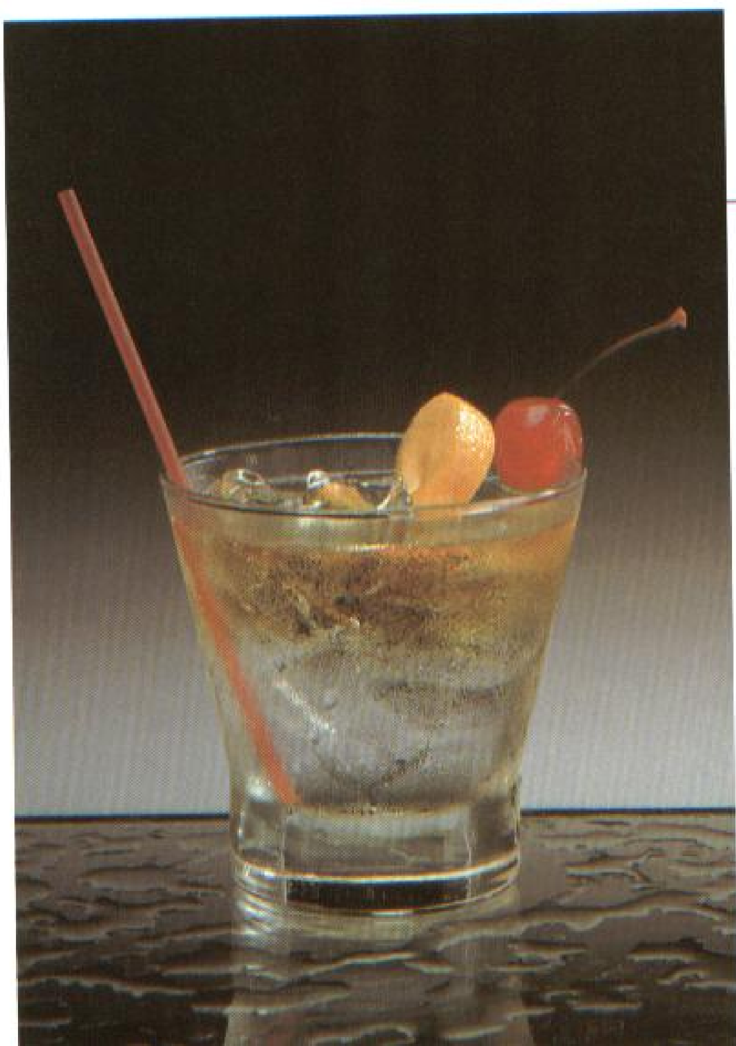
Adorno

Cereza roja dentro del vaso, revolvedor.

Vaso

Old fashioned.





Cardicas

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Oporto blanco*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

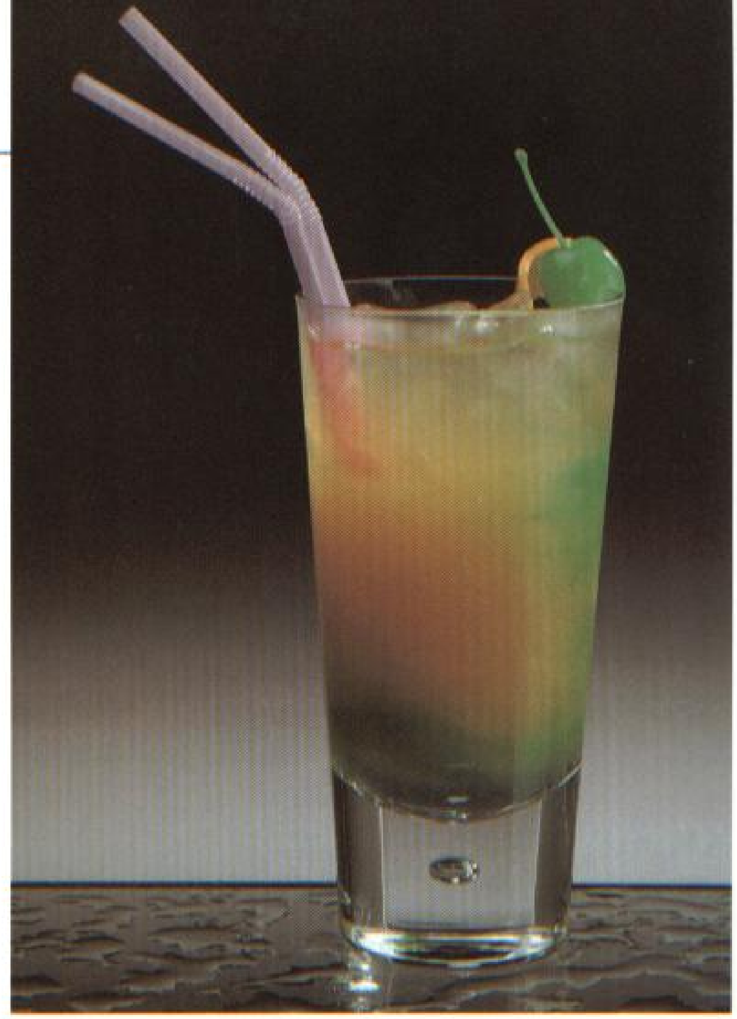
Adorno

Corteza de naranja, cereza y pajillas.

Vaso

Old fashioned.

Chiquilina



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Curacao Azul Kuyper*
1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Apricot Kuyper*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
		Cubos de hielo

Preparación

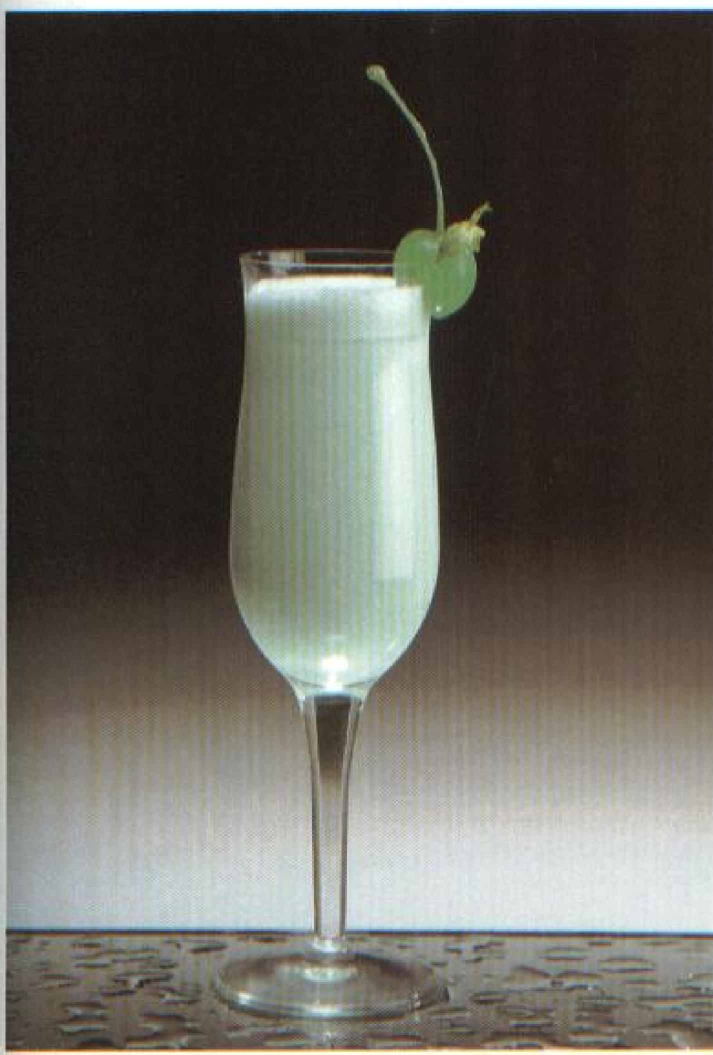
Se vierten los ingredientes en un vaso.

Adorno

Espiral de naranja y cereza verde. Pajillas.

Vaso

Largo.



Cielito

Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Ron blanco*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Crema cacao blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao Azul Bols*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza verde y hojitas de menta.

Copa

Tulipán.

Cinco Mentarios

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	Ron dorado
½ onza	(15 ml)	Crema de melocotón
5 onzas	(150 ml)	Jugo de naranja
¼ onza	(7,5 ml)	Granadina Bardinet
	1	Yema de huevo
	6	Cubos de hielo

Preparación

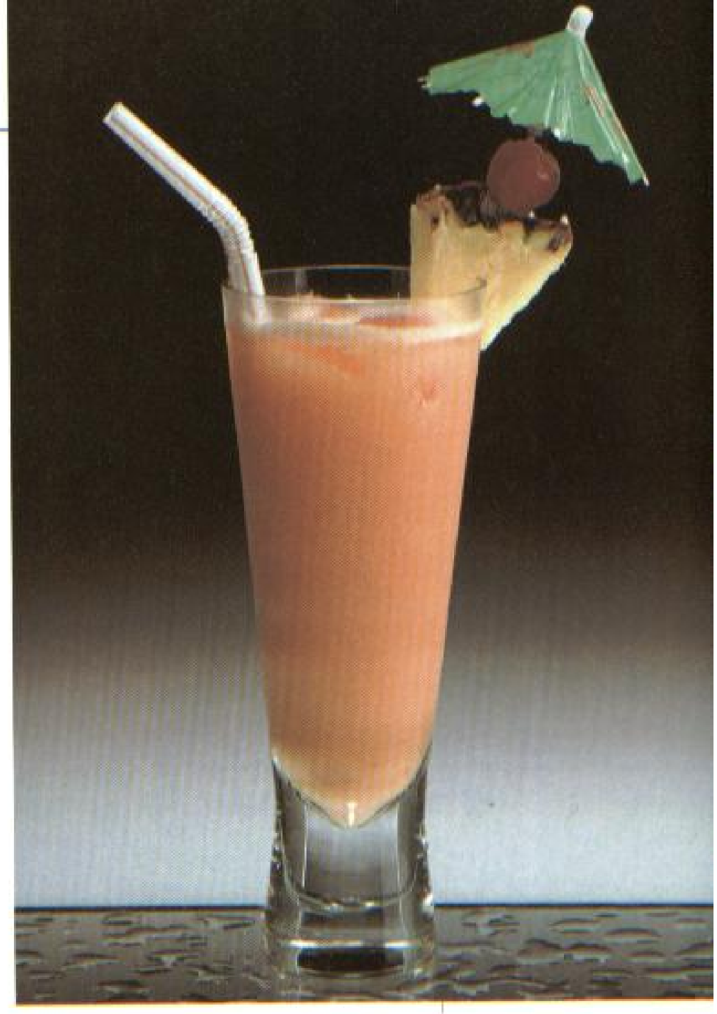
Batido en la coctelera.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Vaso

Largo.





Cocomotions

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	Curacao Azul
½ onza	(15 ml)	Crema de Coco
2 onzas	(60 ml)	Ron Blanco
4 onzas	(½ taza)	Jugo de Naranjas
	½	Clara de Huevo
	5	Cubos de hielo

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos. Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja, cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.

Cóctel panamá

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Aguardiente blanco (destilado de caña de azúcar)*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de manzana*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa con hielo. La granadina se vierte al final.

Adorno

Rodaja de manzana y pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.





Daiquiri Cocktail

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos, servir en copa helada colando el hielo.

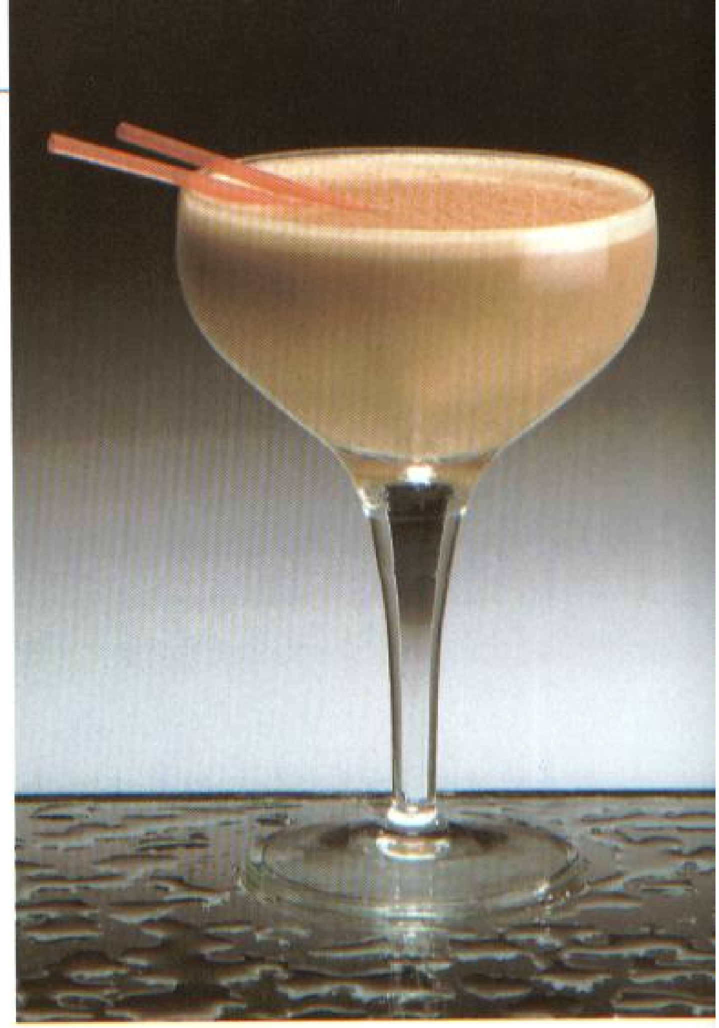
Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa.

Copa

Cóctel.

Garota Ipanema



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Algarrobina*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao marrón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	1	*Huevo*
		Hielo

Preparación

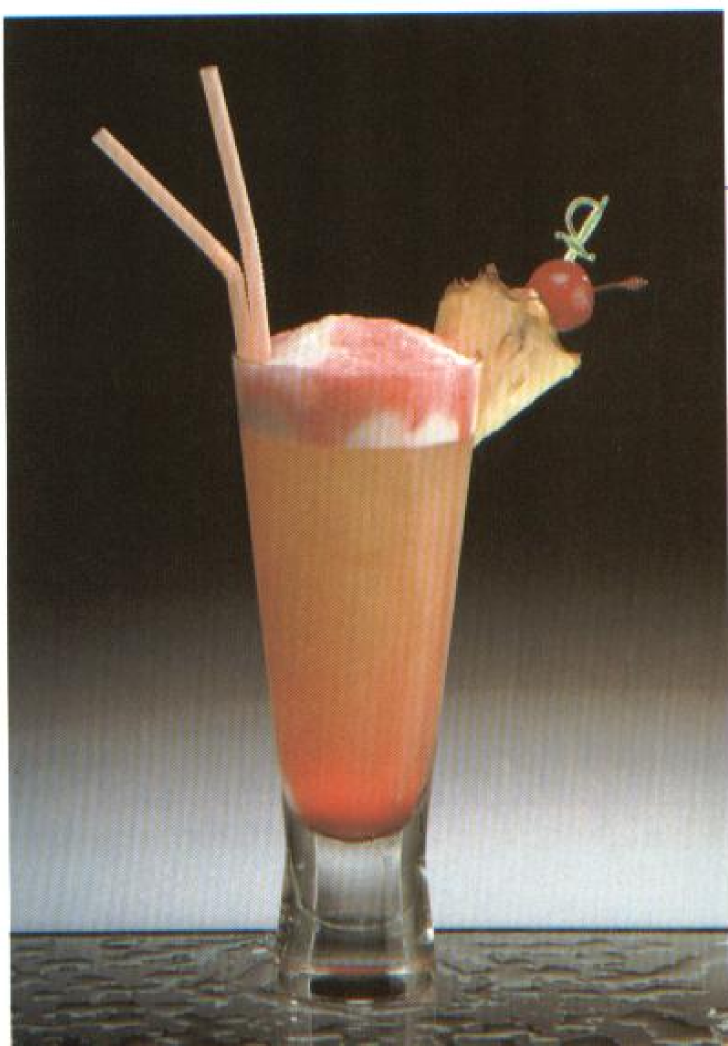
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Canela en polvo y pajillas.

Copa

Champagne.



Guantanamera

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Granadina*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo. La granadina se vierte al final.

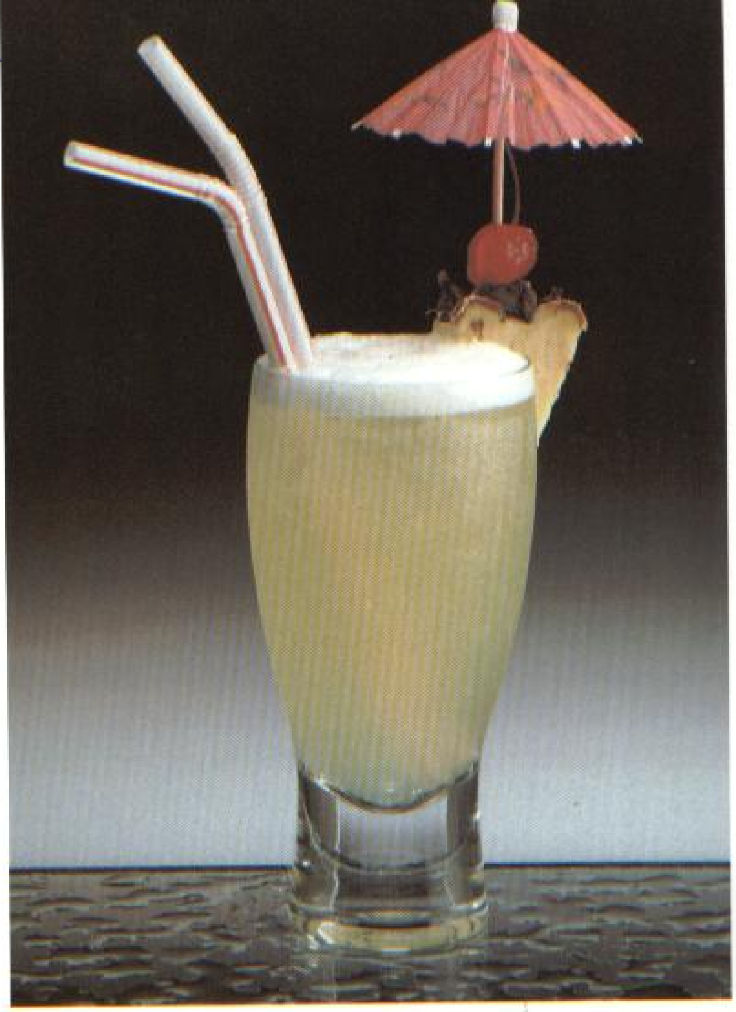
Adorno

Triángulo piña y cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.

Hemingway Dream



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con Ginger Ale

Preparación

Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo, según se indica en la receta.

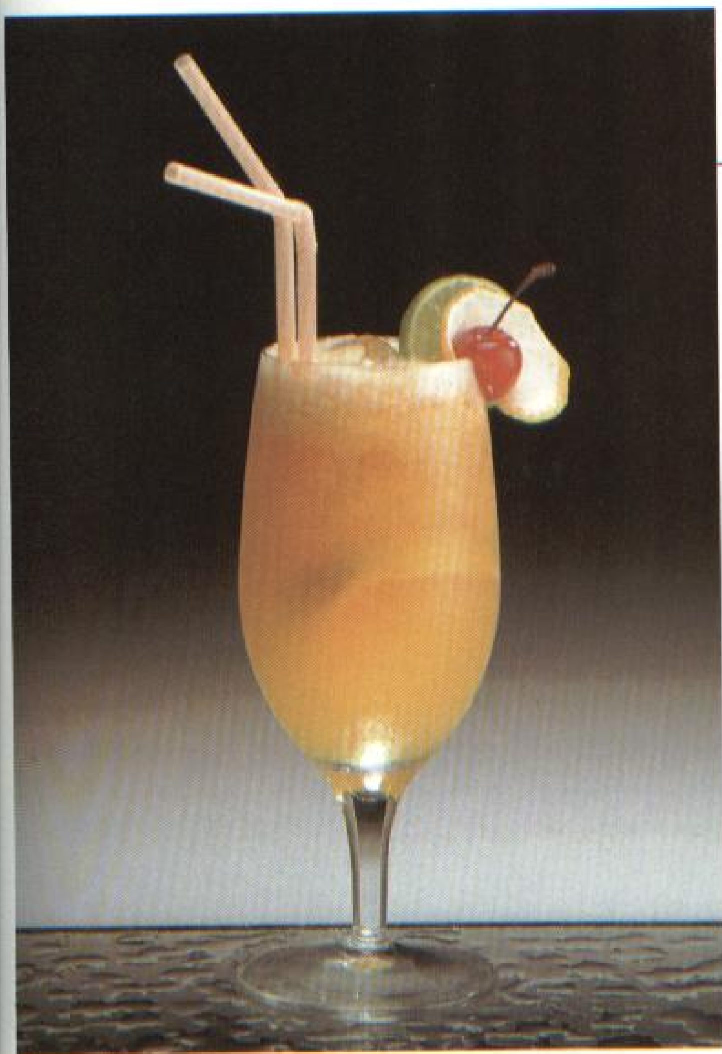
Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Vaso

Largo.

Observación: El Ginger Ale se agrega al final para completar.



Hotel California

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Amaretto Kuyper*
½ onza	*(15 ml)*	*Miel de abejas*
½ onza	*(15 ml)*	*Clara de huevo*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso o copa alta con hielo.

Adorno

Espiral de naranja, rodaja de limón y cereza. Pajillas.

Copa

Alta o vaso long drink.

Magic World



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Ron blanco*
¾ onza (22,5 ml)	*Crema de bananas*
¾ onza (22,5 ml)	*Crema de cacao blanca*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.



Mallorca

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Crema de plátano*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Drambuie*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Vermouth blanco seco*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza.

Copa

Cóctel.

Mango Colada



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de mango*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

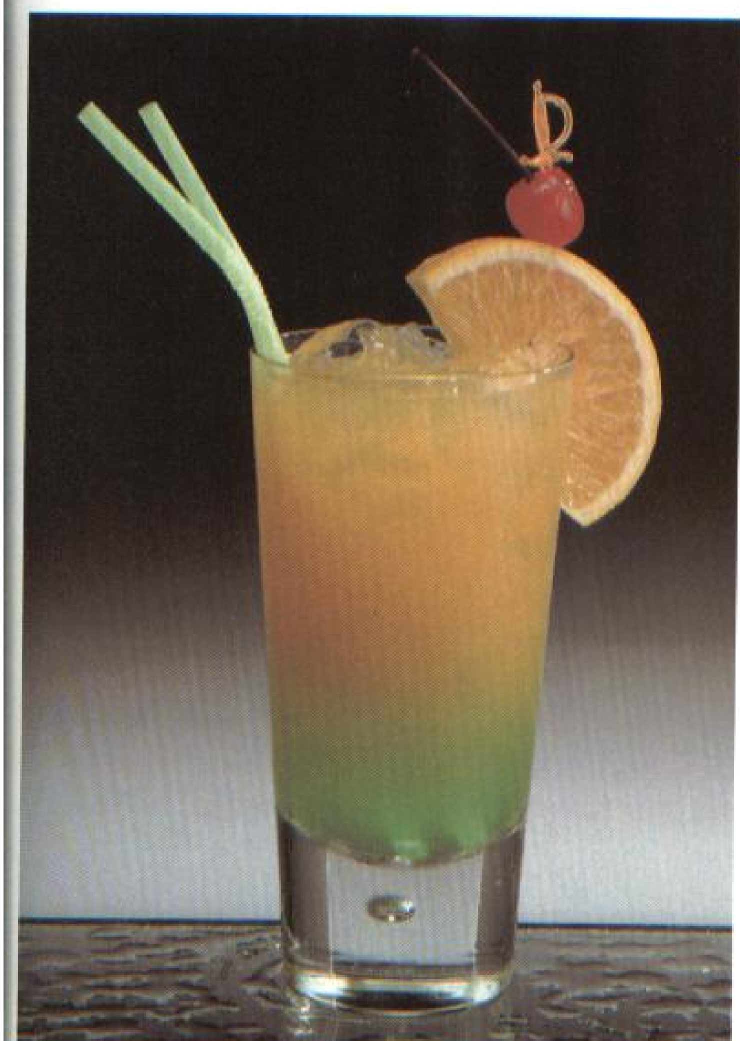
Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo, y servir en copa de vaso sin colar el hielo.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

Copa

Para coladas.



Mara Blues

Ingredientes

1½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de melón Kuyper*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
		Cubos de Hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

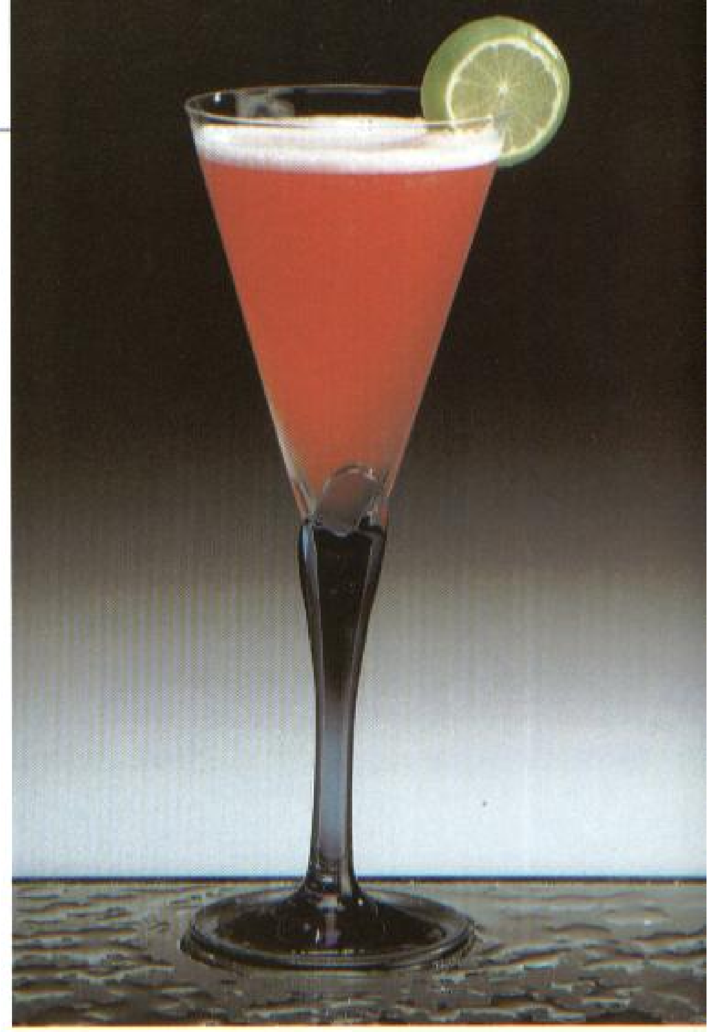
Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.

Observación: El licor de melón se añade al final.

Mary Pickford



Ingredientes

1½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
1½ onza	*(45 ml)*	*Néctar de piña*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jarabe de granadina*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Licor de marrasquinos Bols*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

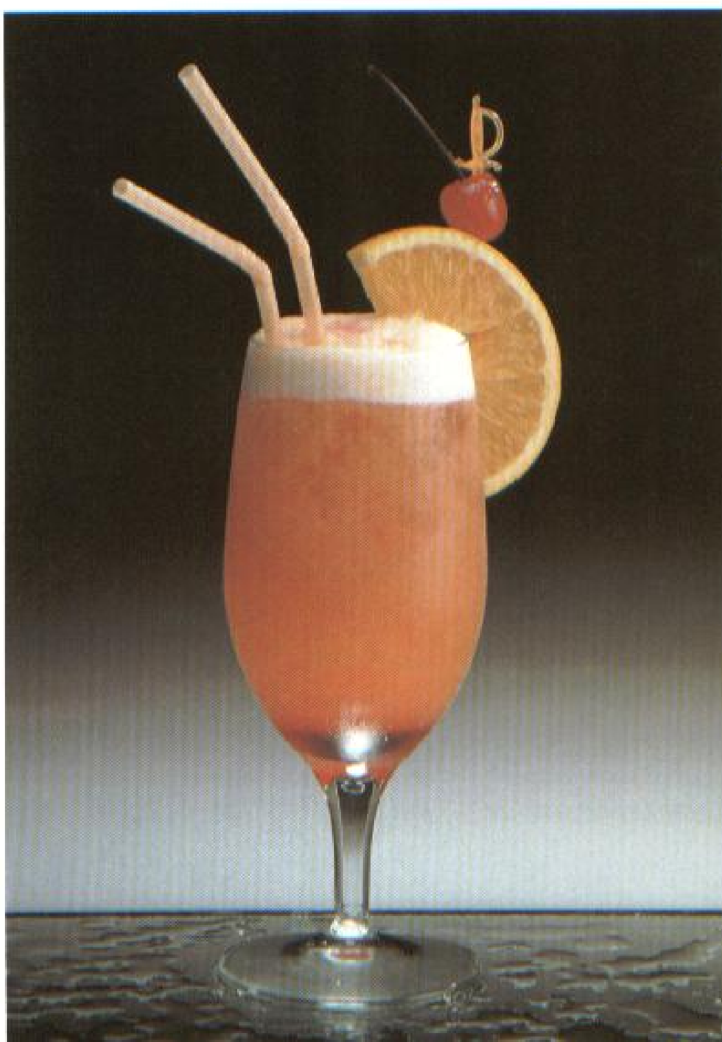
Batir en coctelera por espacio de diez segundos y servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa.

Copa

Cóctel helada.



Memorise

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranja*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Copa

Alta.

Mesías

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	Ron blanco
½ onza	(15 ml)	D'Saronno Amaretto
½ onza	(15 ml)	Curacao rojo
4 onzas	(½ taza)	Jugo de naranja
	5	Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

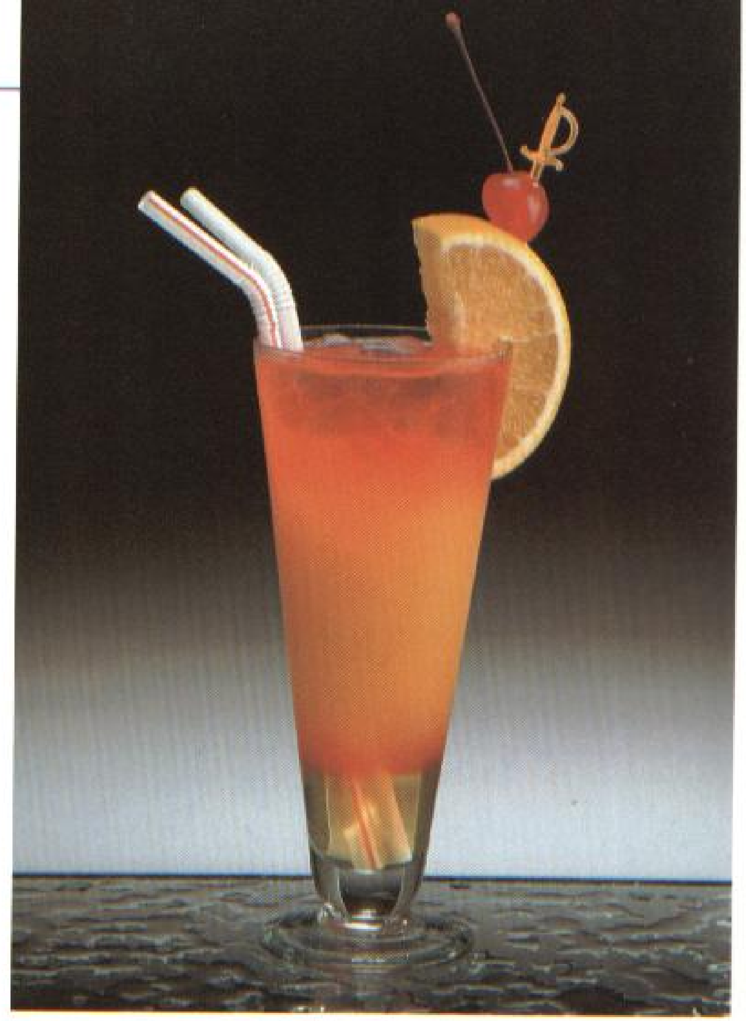
Adorno

Media luna de naranja, cereza y pajillas.

Copa

Flauta.

Observación: El curacao rojo se agrega al final.





Metrópolis

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	Lemon Juice
2 onzas	(60 ml)	Ron blanco
½ onza	(15 ml)	Curacao blanco
½ onza	(15 ml)	Cranberry
	1 dash	Curacao azul Bols

Preparación

Batido con cubos de hielo servido en copa helada.

Adorno

Una rodaja de limón.

Copa

Cóctel helada.

Mojito



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
3 cucharaditas		*Azúcar granulada*
½ vaso		*Hielo trozado*
		Hojitas de menta
		Soda

Preparación

Estrujar la menta dentro del vaso. Agregar los ingredientes y el hielo, completar con soda.

Adorno

Rodaja de limón con tallo de menta, revolvedor.

Vaso

Highball.



Nazareno

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
1 onza	*(30 ml)*	*Blackberry Kuyper*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de mango*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.

Observación: El Blackberry media onza se sirve primero y media onza se mezcla con el gin antes de servirlo.

News the Time

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
½ onza	*(15 ml)*	*Baileys Irish Cream*
	5	*Fresas*
		Hielo

Preparación

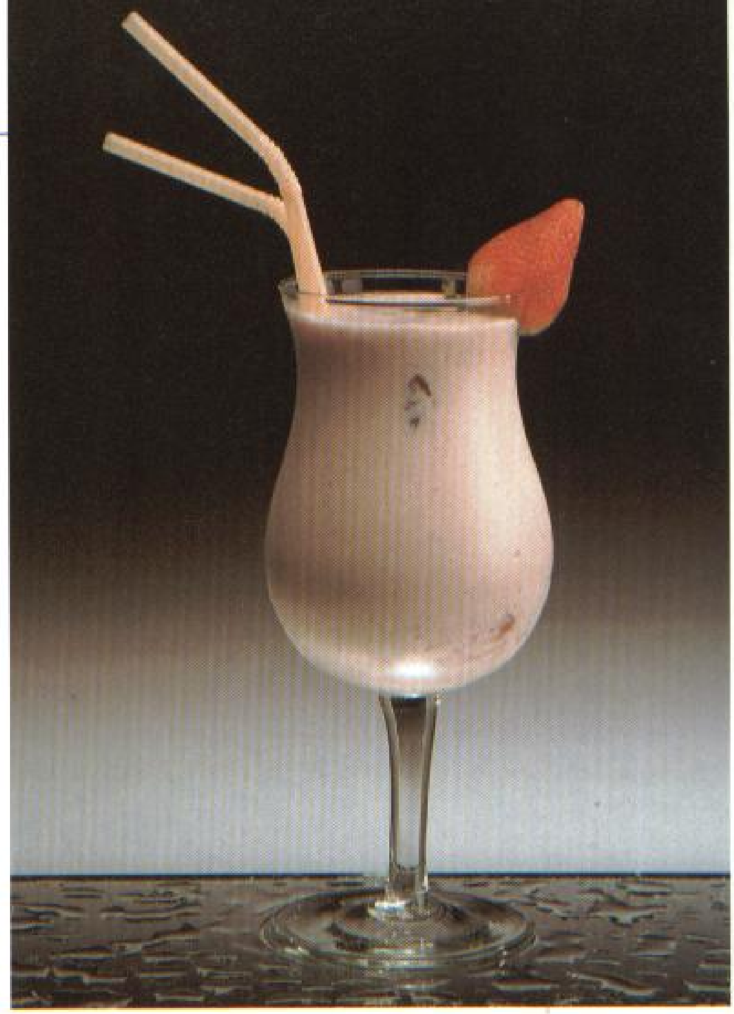
Licuar con cubos de hielo y servir en copa pera.

Adorno

Una fresa y pajillas.

Copa

Pera.





Nosotros

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de albaricoque (Apry)*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de durazno*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
		Cubos de hielo

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir sin colar.

Adorno

Triángulo de piña y cereza. Pajillas.

Copa

Flauta.

Esmeralda

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de mango*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Curacao Azul Bols*
		Cubos de hielo

Preparación

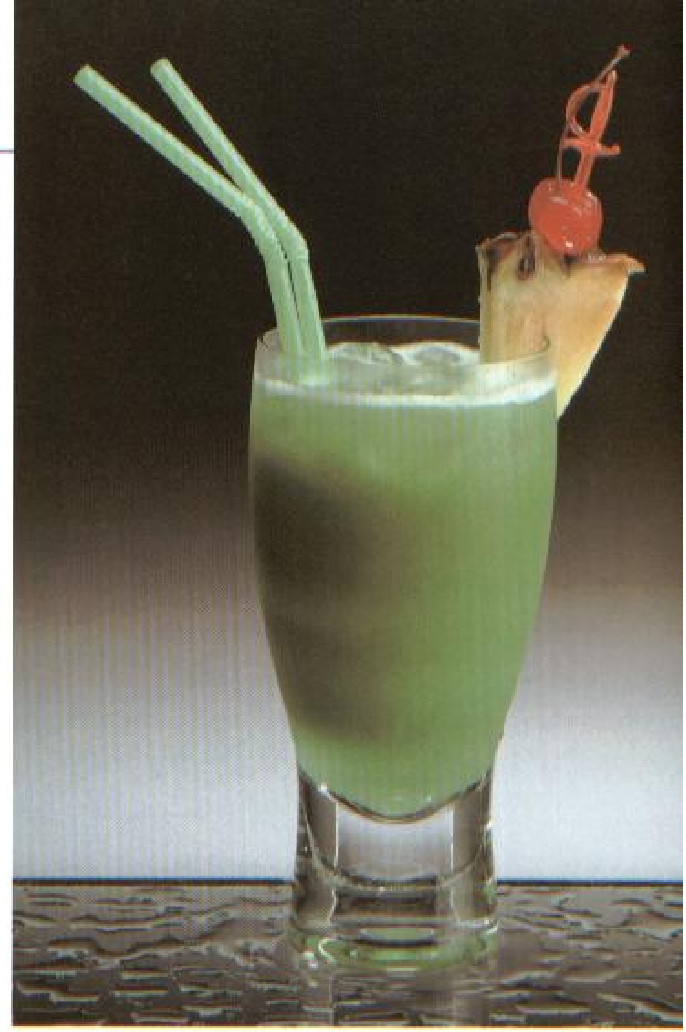
Batir y colar.

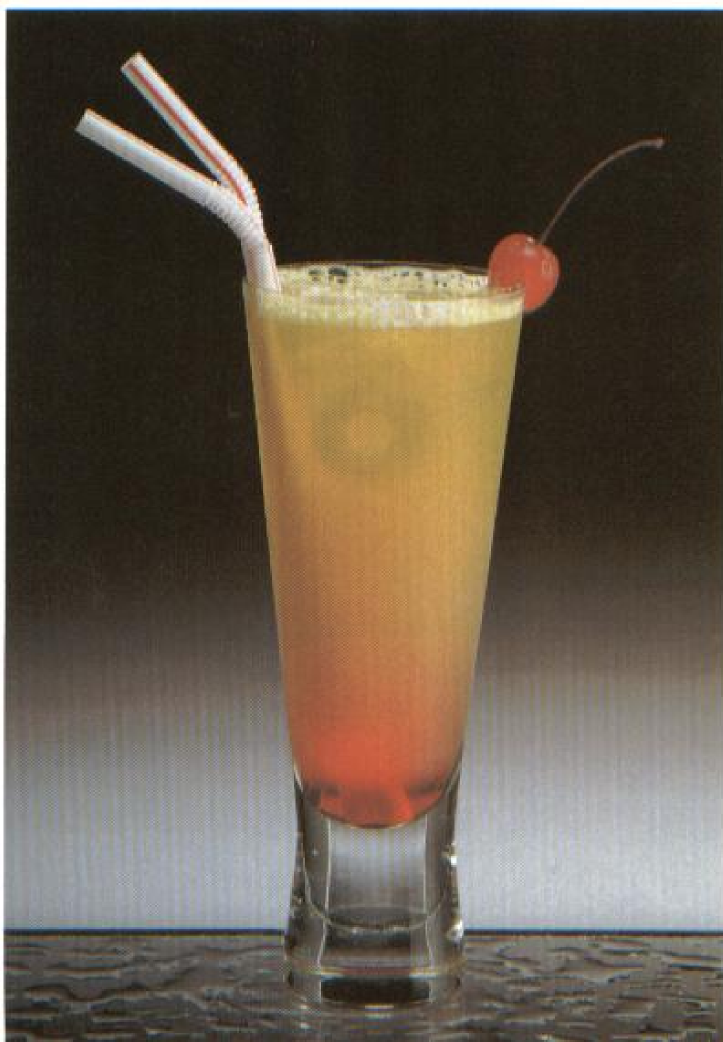
Adorno

Un triángulo de piña, cereza verde. Pajillas.

Vaso

Long drink.





Cristiano

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Jerez La Ina*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Galliano*
		Soda al gusto (al final)

Preparación

Servir en vaso largo, con hielo y agregar soda.

Adorno

Una cereza roja y pajillas.

Vaso

Long drink.

Olympia



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos y servir colando el hielo.

Adorno

Una cereza verde.

Copa

Cóctel helada.



Pancho Villa

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Peach Tree*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de toronjas*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos con cubos de hielo y servir colando.

Adorno

Una cereza verde.

Copa

Cóctel helada.

Pernod

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Pernod*
1 onza	(30 ml)	*Triple Sec*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

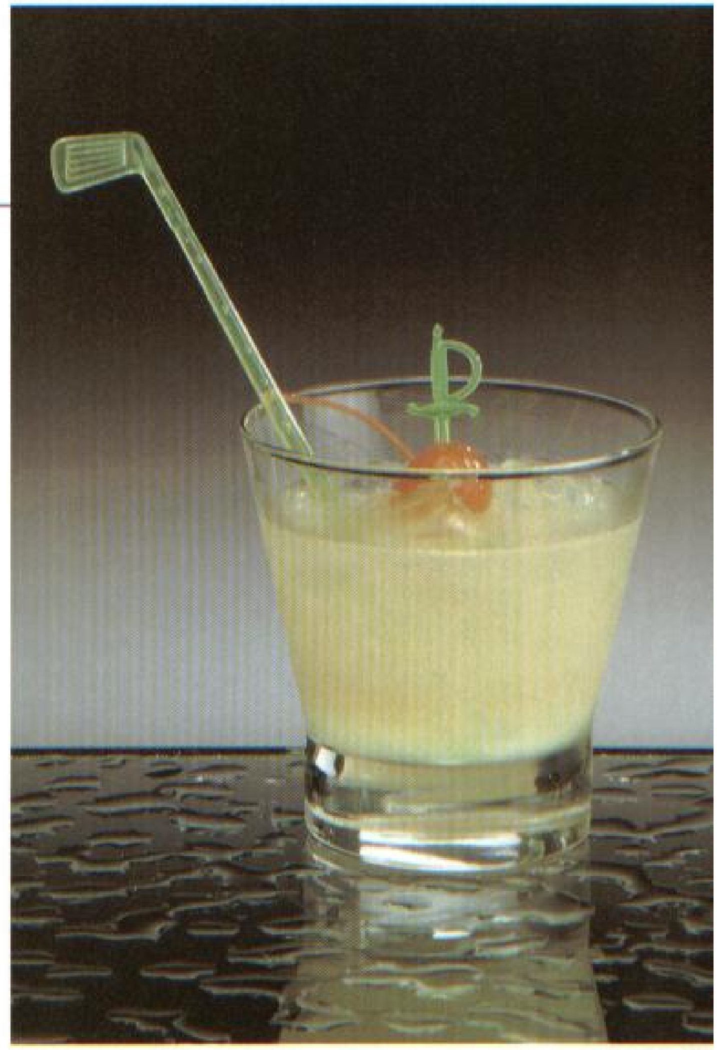
Servir on the rocks.

Adorno

Una cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.





Stone

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*Cherry Brandy*
¼ onza	(7,5 ml)	*Vermouth rojo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Una cereza roja y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Guipipia



Ingredientes

3 onzas	*(90 ml)*	*Vino de Nance*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de azúcar*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos.

Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Cóctel helada.



Old Grog

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron dorado*
½ onza	*(15 ml)*	*Kirsch*
½ onza	(15 ml)	Jugo fresco de limón
	3	Cucharaditas de azúcar
	1	*Rodaja de limón*
	1	*Taza de agua hervida*

Preparación

Servir en copa.

Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Refractaria.

Phill Collins

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
2 onzas	*(60 ml)*	*Ron reserva*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao rojo*
	5	*Cubos de hielo*
		Soda

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo y completar con soda.

Adorno

Rodaja de limón al borde y cereza dentro del vaso. Pajillas.

Vaso

Collins.





Planter's Punch Iba

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina*
		Soda

Preparación

Se vierten todos los ingredientes en una copa o vaso largo con hielo y se completan con soda.

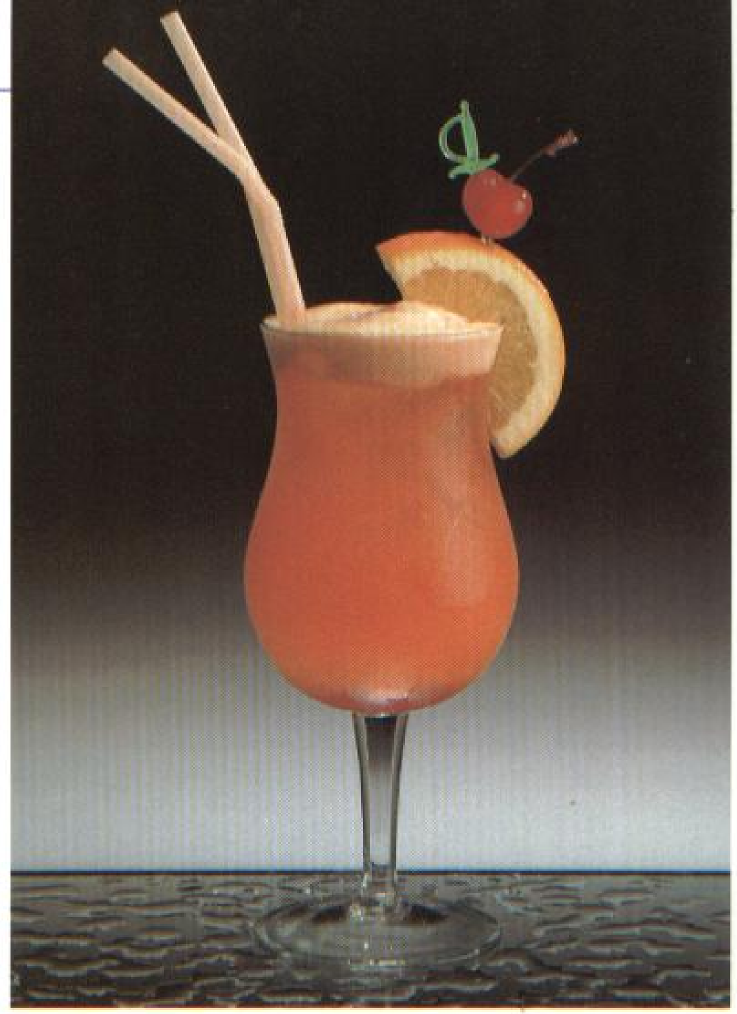
Adorno

Una rodaja de limón al borde de la copa. Pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.

Quimera



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron dorado*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de mandarinas*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
½ onza	*(15 ml)*	*Clara de huevo*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

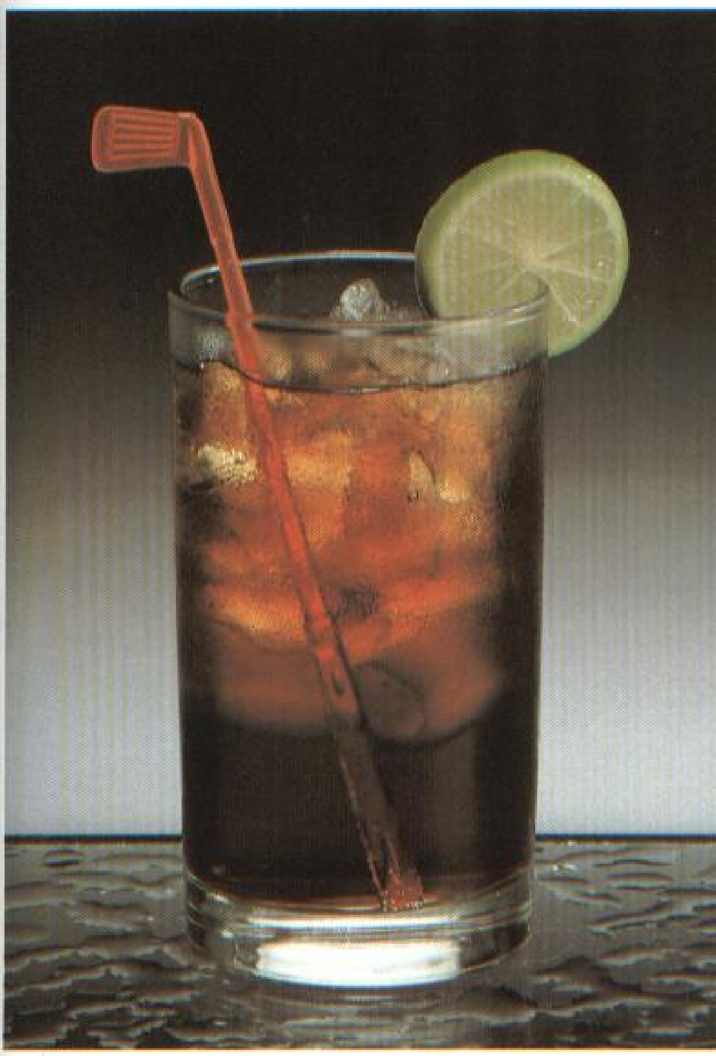
Batir durante diez segundos en coctelera con hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Copa

Pera o vaso largo.



Ron Highball

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron dorado*
	1 dash	*Limón*
	4-5	*Hielos*
		Completar con Coca Cola

Preparación

Servir en vaso con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón y revolvedor.

Vaso

Highball.

Samba Pa'ti



Ingredientes

1½ onza	(45 ml)	Ron dorado
½ onza	(15 ml)	Licor Café Kuyper
½ onza	(15 ml)	Cointreau
		Cubos de hielo
		Completar con Coca Cola

Preparación

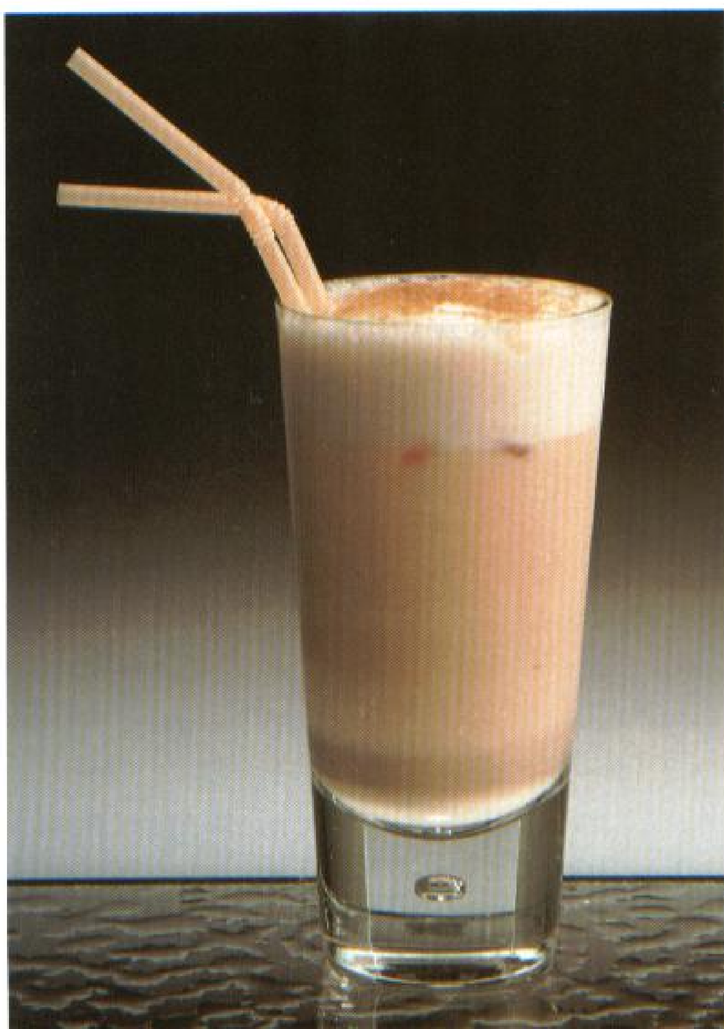
Se vierten los ingredientes en copa.

Adorno

Media luna de naranja dentro y naranjita chica. Pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.



Argentino Eggnogg

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	Crema de cacao oscura
1 onza	(30 ml)	Ron dorado
1 onza	(30 ml)	Jarabe de goma
2 onzas	(60 ml)	Leche evaporada
¾ onza	(22,5 ml)	Curacao rojo
	1	Yema de huevo
	5	Cubos de hielo

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos.

Adorno

Canela o nuez moscada. Pajillas.

Vaso

Largo.

A Go Go

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron dorado reserva*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Licor de café*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

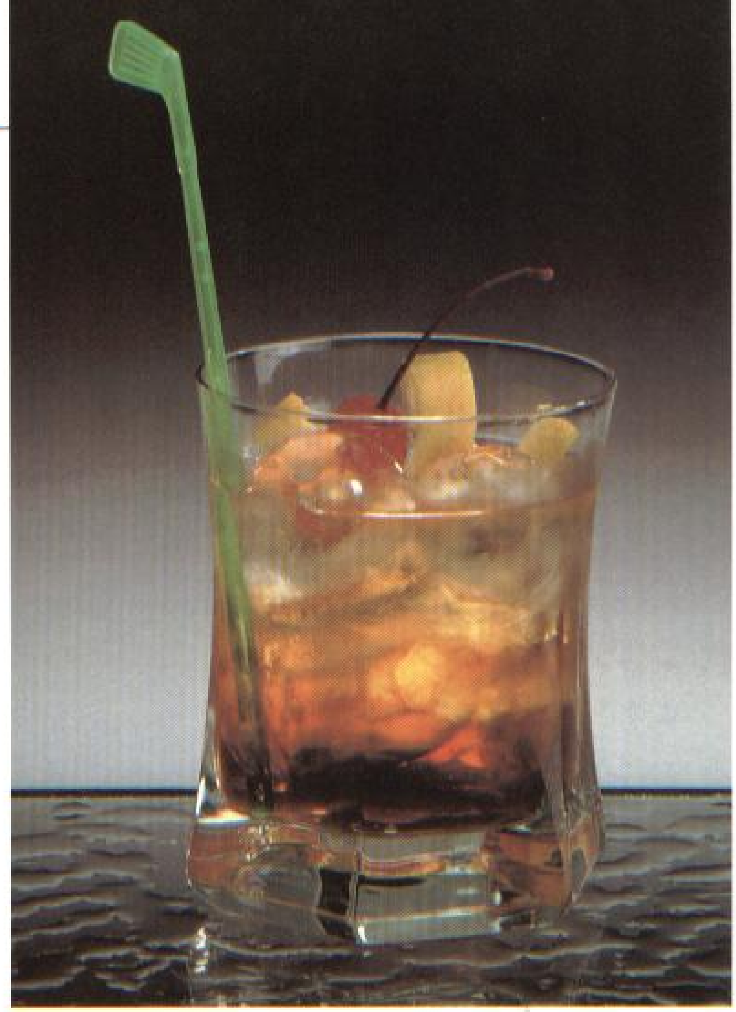
Servir on the rocks.

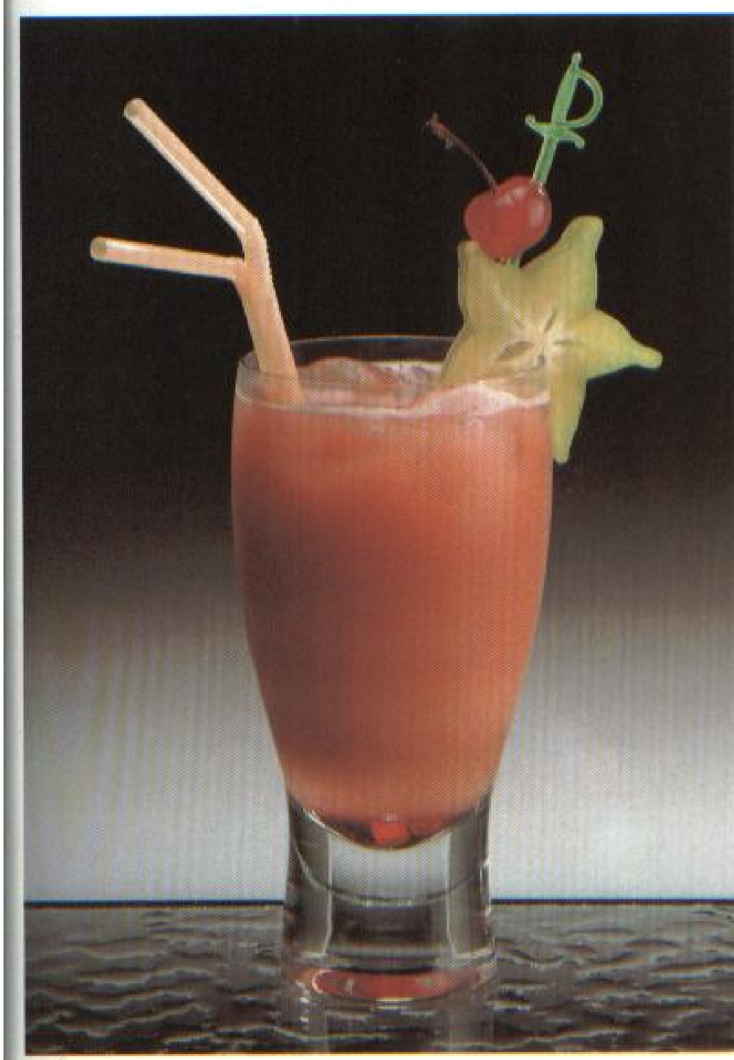
Adorno

Una cereza, un removedor y orange twist.

Vaso

Old fashioned.





Aplausos

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron dorado*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de coco*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de durazno*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa o vaso largo con todo el hielo.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Australian Iced Tea

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Ron añejo*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Scotch Whisky*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
		Completar con Coca Cola
		Hielo trozado

Preparación

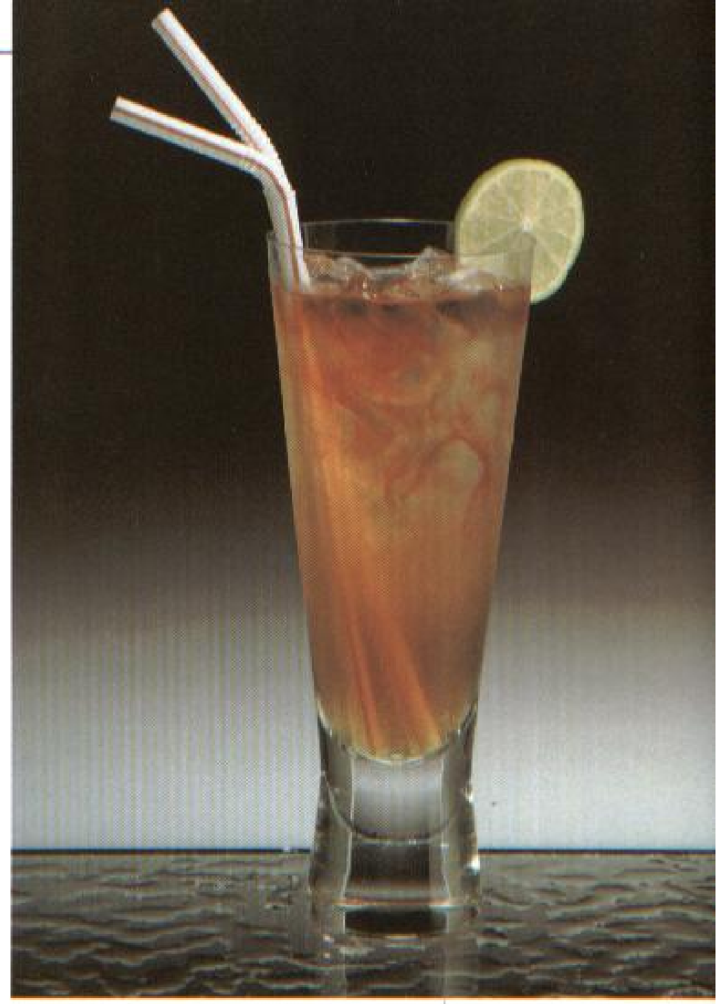
Se sirven los ingredientes en vaso largo según la receta.

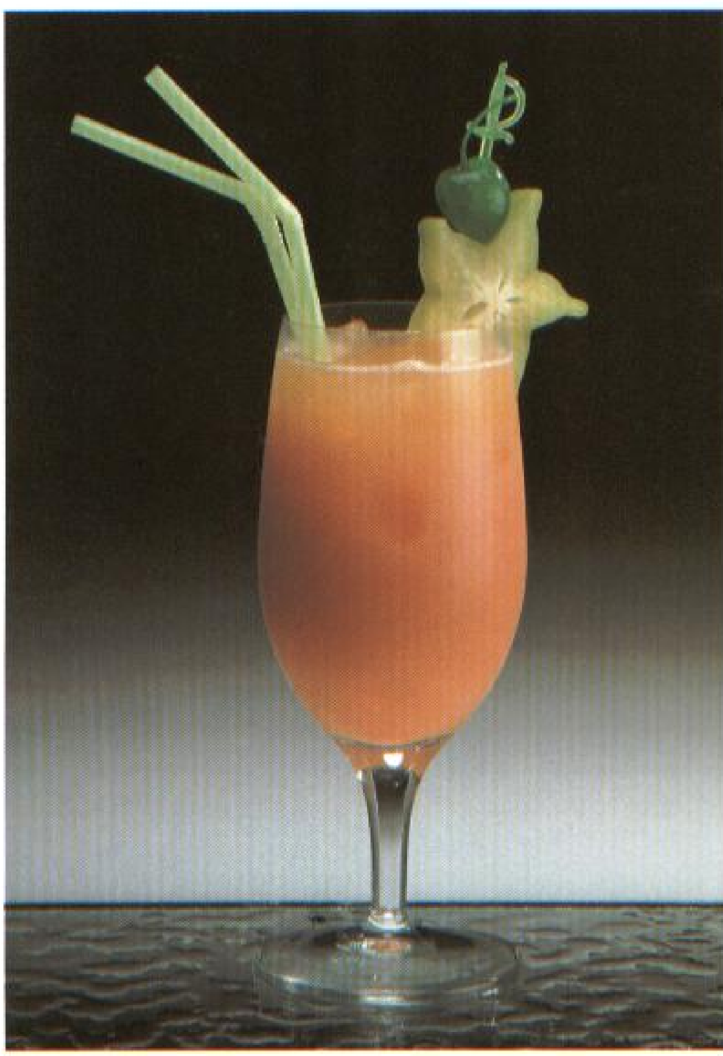
Adorno

Rodaja de limón al borde del vaso. Pajillas.

Vaso

Largo.





Coco Loco

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron dorado*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de mango*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos con cubos de hielo. Servir en copa o vaso para tragos largos con todo el hielo.

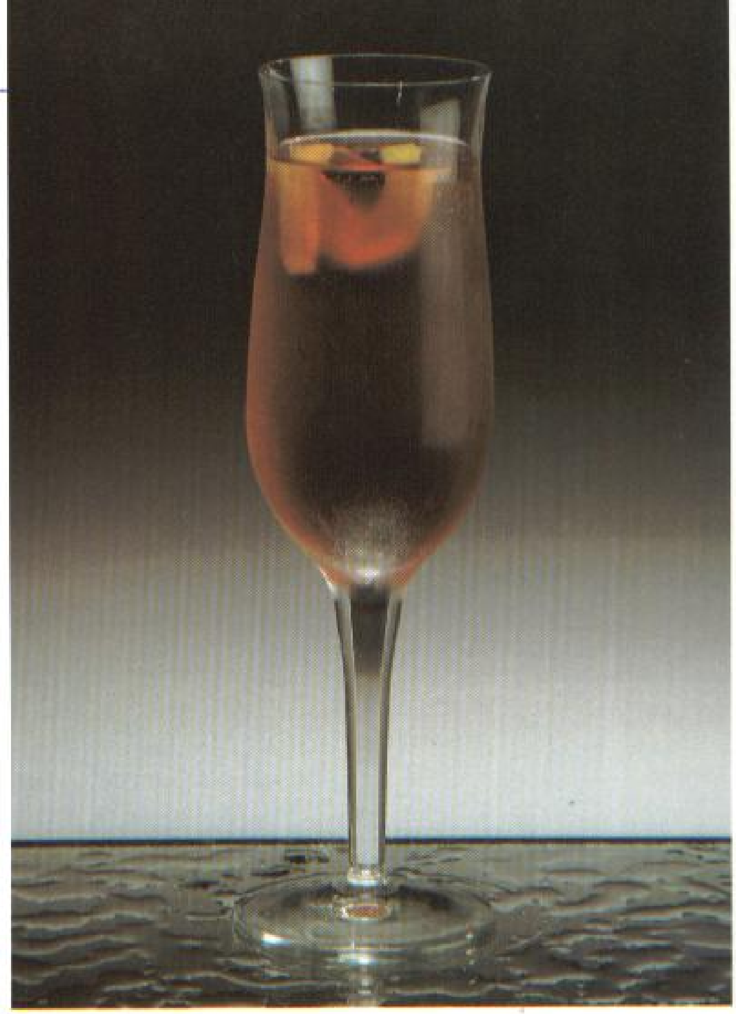
Adorno

Una estrella de carambola, cereza. Pajillas.

Copa

Alta.

Elisa



Ingredientes

¼ onza	(7,5 ml)	*Vermouth amargo*
¼ onza	(7,5 ml)	*Apricot Brandy*
¼ onza	(7,5 ml)	*Vermouth rojo*
¼ onza	(7,5 ml)	*Espumante Valdiviezo*
1 onza	(30 ml)	*Ron rubio*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa (previamente se enfrían los ingredientes).

Adorno

Corteza de naranja, cereza.

Copa

Flauta para champagne.



Jamaica

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Ron dorado*
½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
	2	*Cucharaditas de azúcar*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	1 taza	*Té caliente*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

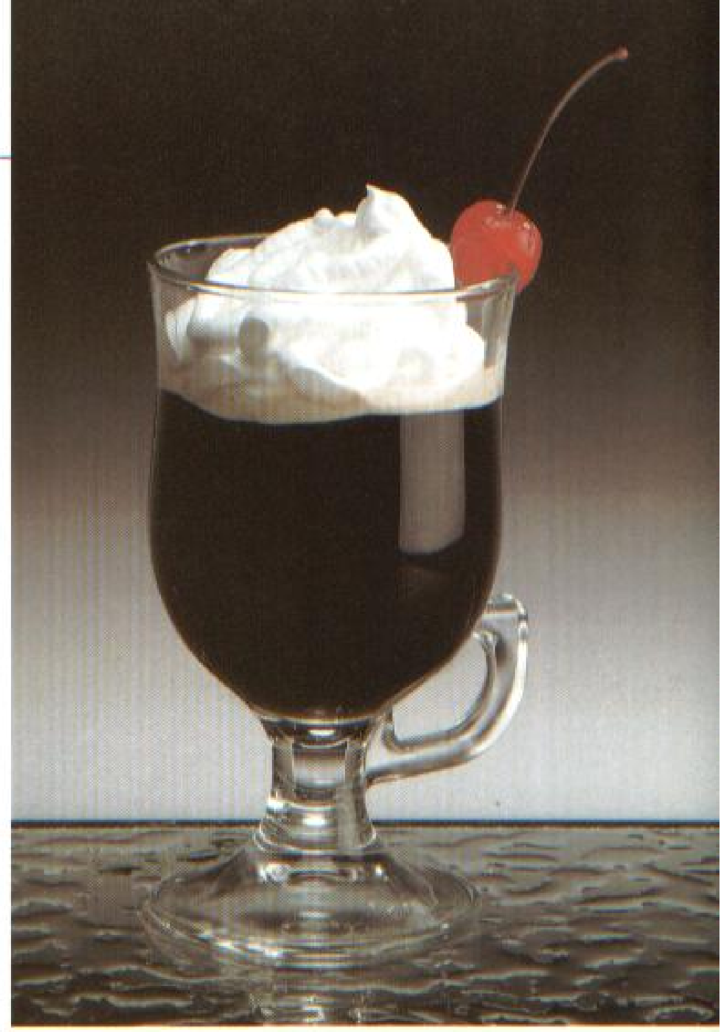
Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Refractaria.

Magia Negra



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron dorado*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
4 onzas	*(½ taza)*	*Café pasado*
		Azúcar a gusto
		Crema de chantilly

Preparación

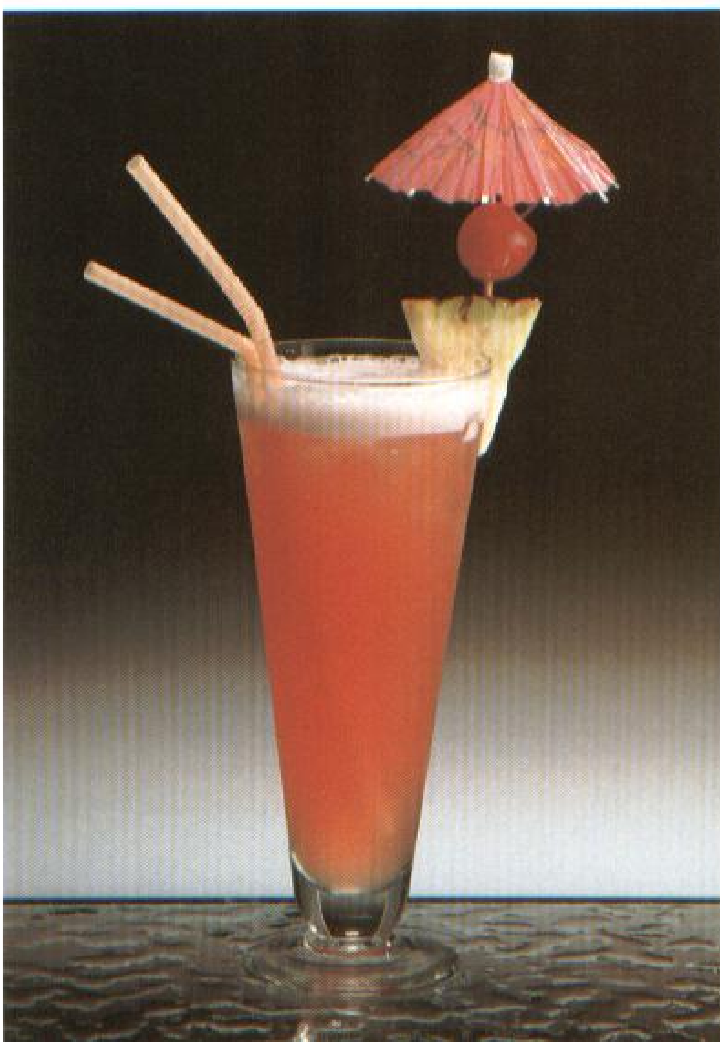
Se vierten los ingredientes en una copa.

Adorno

Cereza al borde de la copa.

Copa

Refractaria.



Mai Tai

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron dorado*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Disaronno Amaretto*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con cubos de hielo.

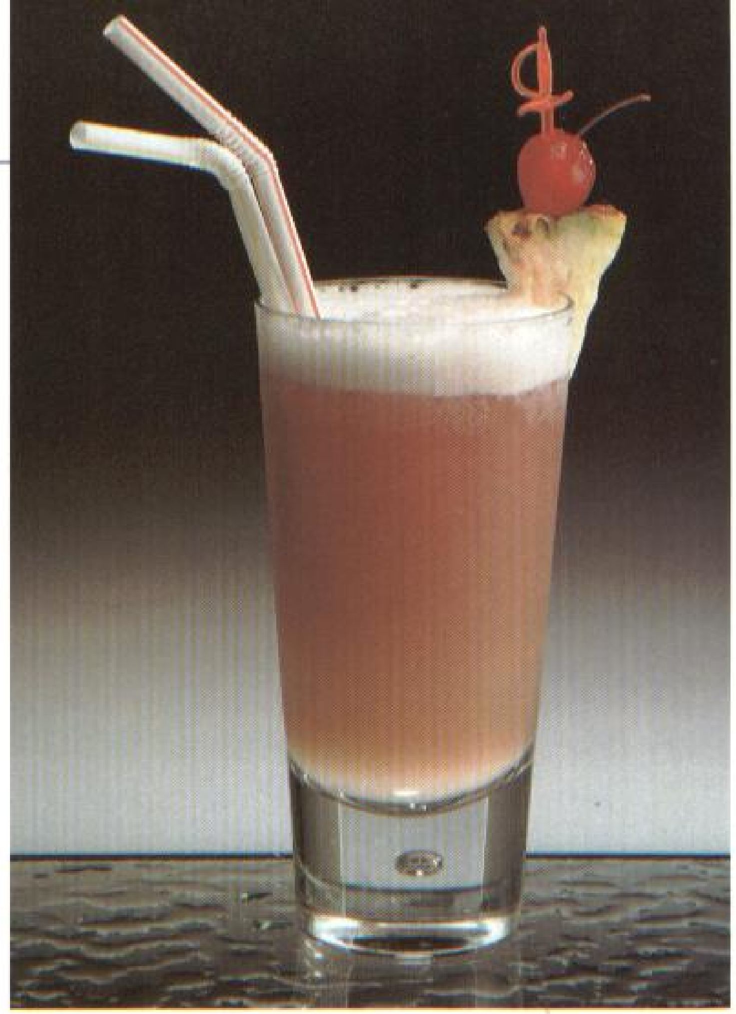
Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.

California's Dream



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Malibú*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Cranberry Juice*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

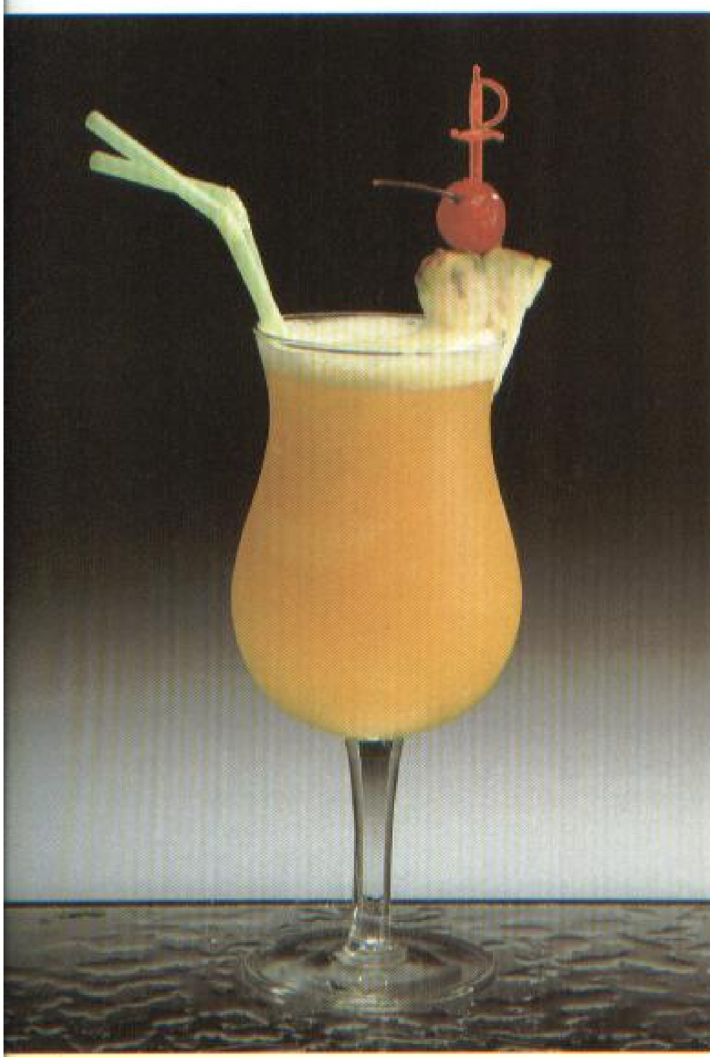
Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Triángulo de piña y cereza. Pajillas.

Vaso

Largo.



Caribeño

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de mango*
2 onzas	*(60 ml)*	*Malibú*
	1 dash	*Jarabe de goma*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa pera.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Copa

Pera.

Welcome to The Jungle



Ingredientes

2/3 onza	*(20 ml)*	*Malibú*
2/3 onza	*(20 ml)*	*Ron dorado*
2/3 onza	*(20 ml)*	*Licor de plátano*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranja*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Vaso

Largo.



Acueducto

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Curacao Triple Sec*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Apricot Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	4	*Cubos de hielo*
		Lemon twist

Preparación

Vierta los ingredientes en la coctelera con cubos de hielo, agítelo durante diez segundos y sirva colando el hielo.

Adorno

Lemon twist.

Copa

Cóctel.

ALLEGRETTO



INGREDIENTES

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth Rosso*
1 onza	*(30 ml)*	*Cointreau*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	4	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

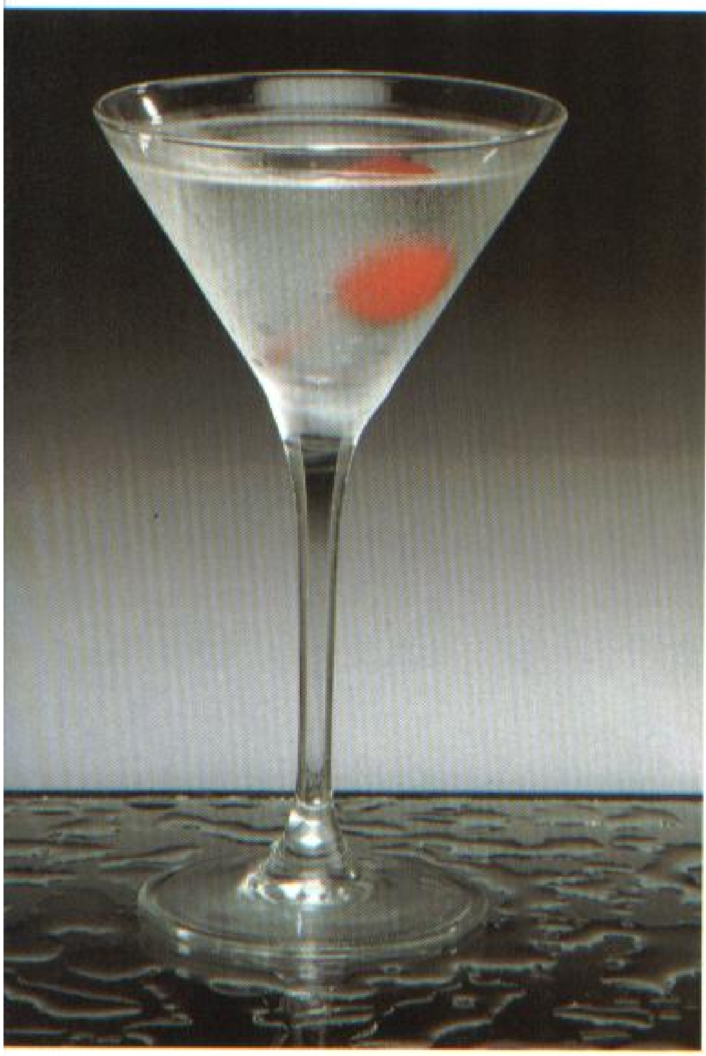
Batir durante diez segundos, servir colando en copa helada.

ADORNO

Cereza al borde de la copa.

COPA

Cóctel.



ARAÑA BLANCA

INGREDIENTES

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Crema de menta blanca*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Enfriar en vaso mezclador con cubos de hielo y servir en copa Martini helada sin hielo.

ADORNO

Cereza al marraschino con cola.

COPA

Martini.

Bernice



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Pernod*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

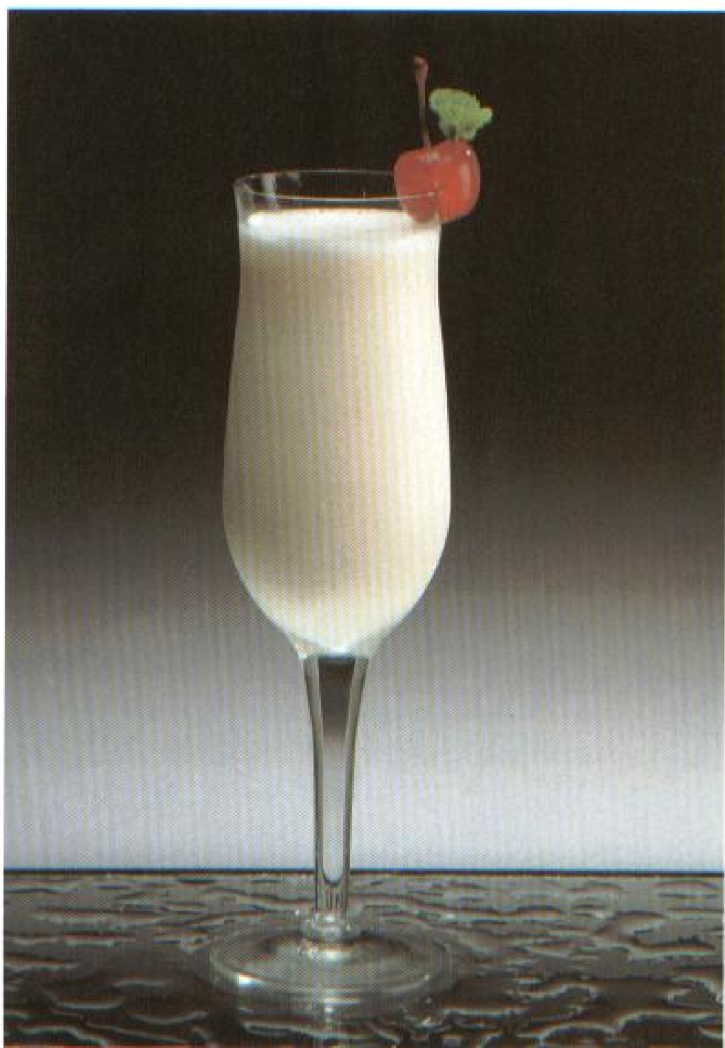
Batir y colar.

Adorno

Cereza al borde de la copa.

Copa

Cóctel.



Blanquita

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Peach Tree*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
½ onza	*(15 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza.

Copa

Tulipán.

Bloody Mary



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Salsa inglesa*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de tomate*
2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
½ cucharadita		*Sal*
		Pimienta al gusto
		Cubos de hielo
		Tabasco al gusto

Preparación

Servir en vaso highball con hielo.

Adorno

Tallo de apio y revolvedor.

Vaso

Highball.



Caiphiroska

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
	3	*Cucharaditas de azúcar*
	5	*Cubos de hielo trozados*
	2	*Limones trozados*

Preparación

Estrujar los trozos de limón con un pilón, en vaso, agregar azúcar, hielo y vodka Stolichnaya.

Adorno

Un revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Camino al Corazón

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Licor de marraschino*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Anís dulce*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
	1 dash	*Granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

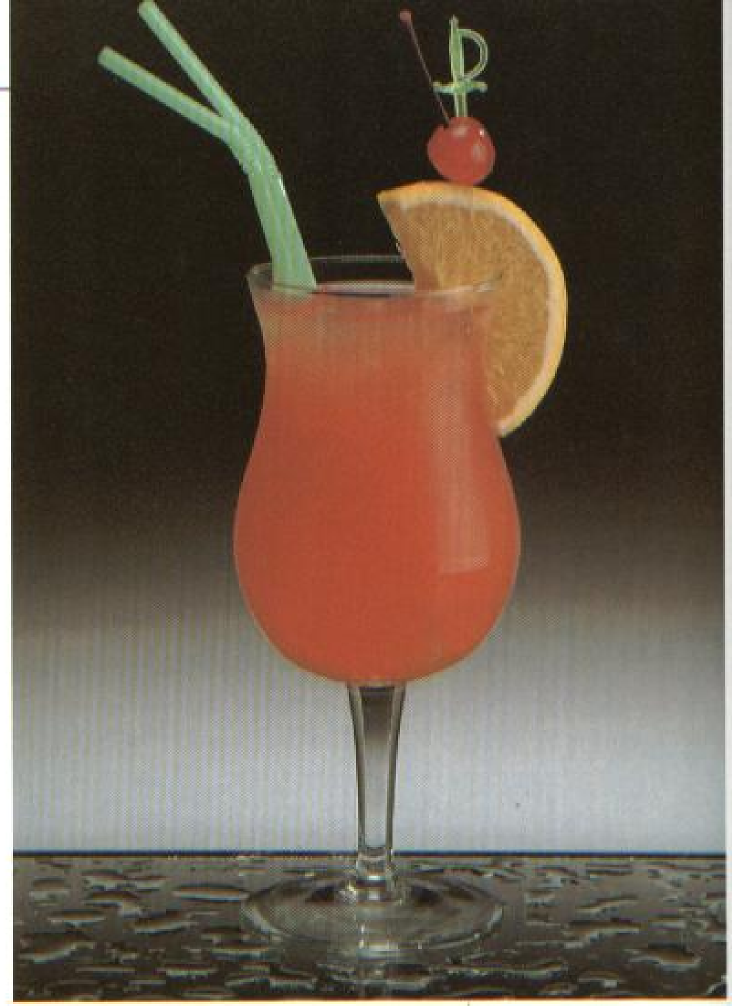
Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa pera.

Adorno

Media luna de naranja, cereza y pajillas.

Copa

Pera.





Czarina

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Noelly Pratt*
½ onza	*(15 ml)*	*Apricot brandy*
	5	*Cubos de hielo*
	1 dash	*Bitter Angostura*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo. Servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Lemon twist.

Copa

Martini.

DETALLES

INGREDIENTES

1 ½ onza	(45 ml)	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	(15 ml)	*Licor de mandarinas*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jugo Fresco de limón*
4 onzas	(½ taza)	*Néctar de duraznos*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir en vaso largo sin colar.

ADORNO

Estrella de carambola y cereza. Pajillas.

VASO

Largo.

Observación: La granadina se agrega al final, cuando el vaso esta servido.





DINOSAURIO

INGREDIENTES

1 onza	(30 ml)	*Vodka*
½ onza	(15 ml)	*Licor de melón*
½ onza	(15 ml)	*Curacao azul*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Rodaja de limón*
		Completar con Sprite

PREPARACIÓN

Servir en vaso largo con cubos de hielo siguiendo el orden de la receta.

ADORNO

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

VASO

Largo.

Diva



Ingredientes

¾ onza	(22,5 ml)	*Vodka Stolichnaya*
1 ½ onza	(45 ml)	*Licor de mandarina*
5 onzas	(150 ml)	*Jugo de naranja*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de granadina (al final)*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en una copa.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.



Don't worry be Happy

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Vodka Stolichnaya*
1 onza	(30 ml)	*Crema de coco*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de naranjas*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	1 dash	*Anís dulce*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

Adorno

Pulpas de naranjas recortadas, cereza y pajillas.

Copa

Alta.

Elefante Blanco



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
3 onzas	*(90 ml)*	*Leche evaporada*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

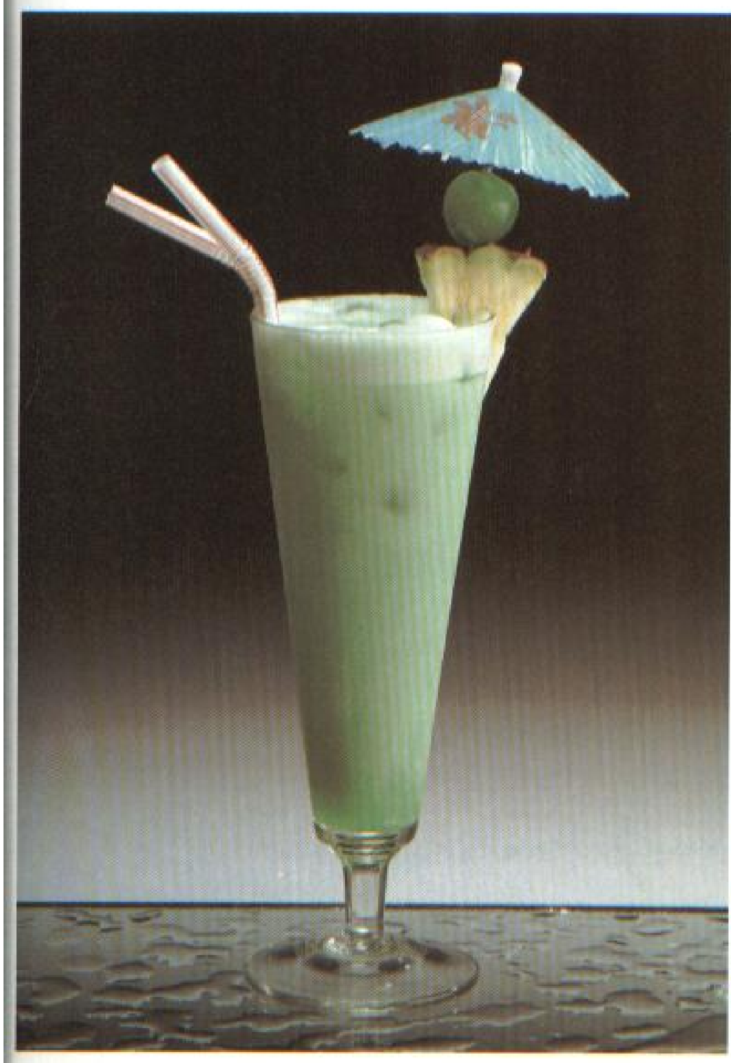
Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Cereza marrasquino con cola y pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.



Erotic Colada

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de melón Midori*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Green Curacao*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de coco*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo y servir en copa o vaso para tragos largos.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Copa

Larga.

Festrus



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Vodka Stolichnaya*
¾ onza (22,5 ml)	*Cointreau*
¾ onza (22,5 ml)	*Bitter Campari*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

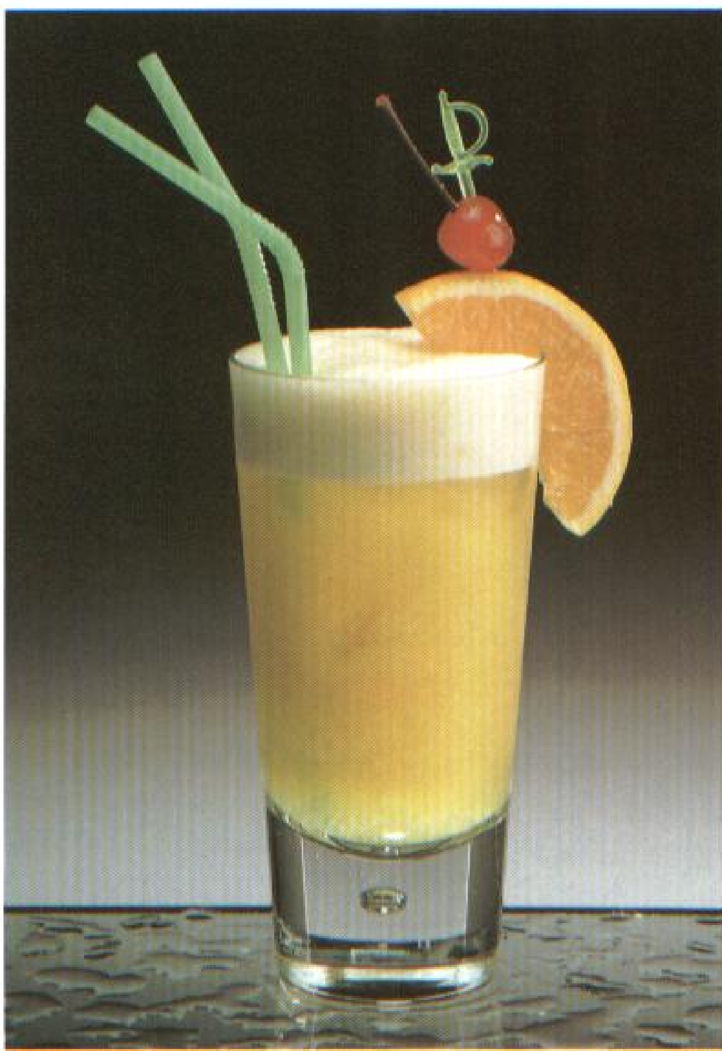
Enfriar en el mixing glass y servir en copa helada colando el pisco.

Adorno

Orange twist.

Copa

Martini.



Flor de Naranjo

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Peach Tree*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
	½	*Clara de huevo*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo y luego servir sin colar.

Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Vaso

Long drinks.

Golden Tear

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Licor de oro*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Vermouth blanco seco*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Curacao*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

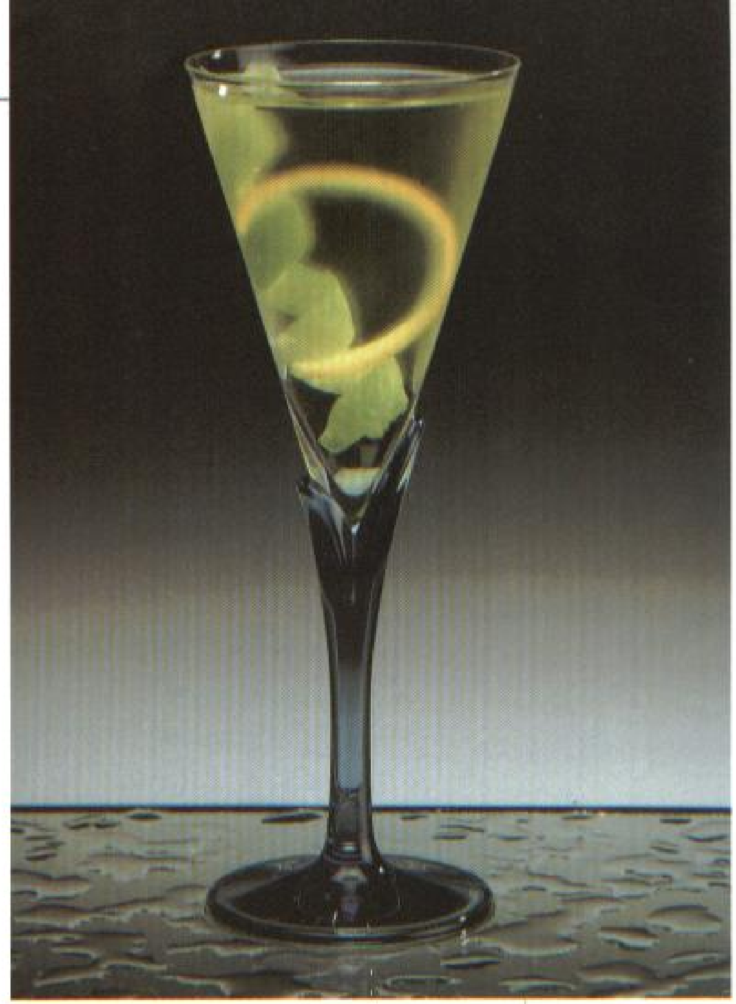
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja, corteza de limón.

Copa

Cóctel.





Green Hope

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao verde*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema de plátano*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de toronja*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza y corteza de limón.

Copa

Cóctel.

Greyhound



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de toronja*
		Cubos de hielo

Preparación

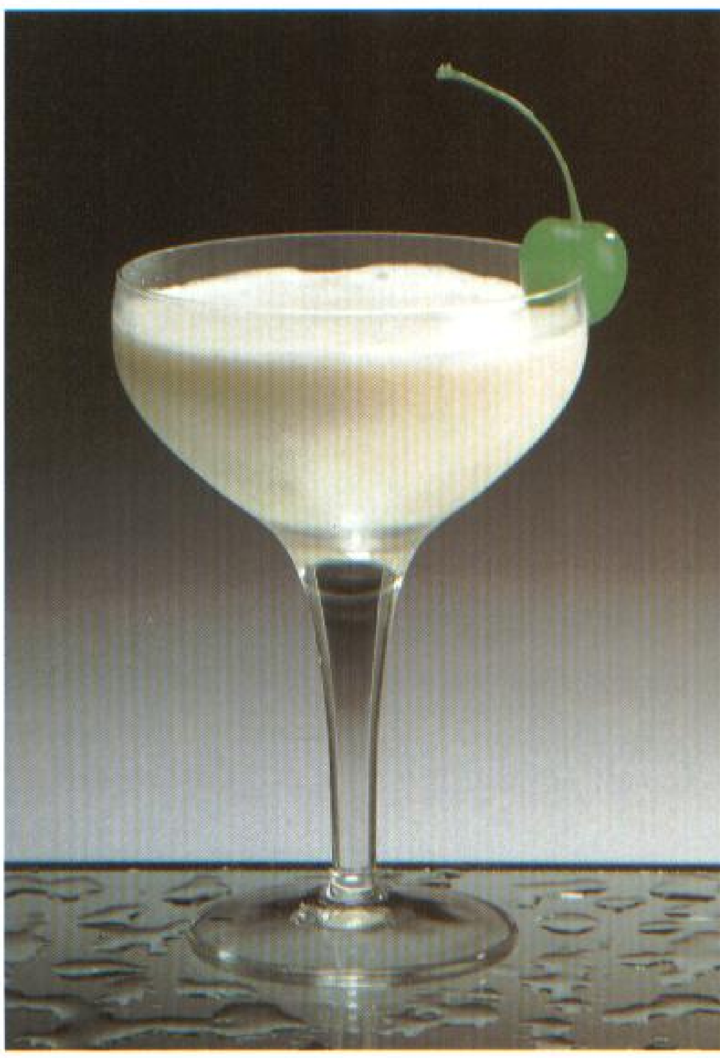
Servido en vaso con hielo.

Adorno

Media rodaja de toronja y revolvedor.

Vaso

Highball.



Magia Blanca

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de bananas*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de menta blanca*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Cereza*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada.

Adorno

Cereza.

Copa

Champagne.

Wolga Wolga



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao azul*
½ onza	*(15 ml)*	*Pernod*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar en el vaso mezclador con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza.

Copa

Martini.



Early Bird

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Licor de melón Midori*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Peach Tree*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka*
	4	*Cubos de hielo*
		Bebida lima limón

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo. Completar con lima limón.

Adorno

Espiral de naranja y media luna de naranja con cereza al borde de la copa. Pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.

Happy Land

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao azul*
	5	*Cubos de hielo*
	½	*Clara de huevo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa pera.

Adorno

Media luna de naranja y cereza.Pajillas.

Copa

Pera o vaso largo.





Harvey Wallbanger

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de naranja*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

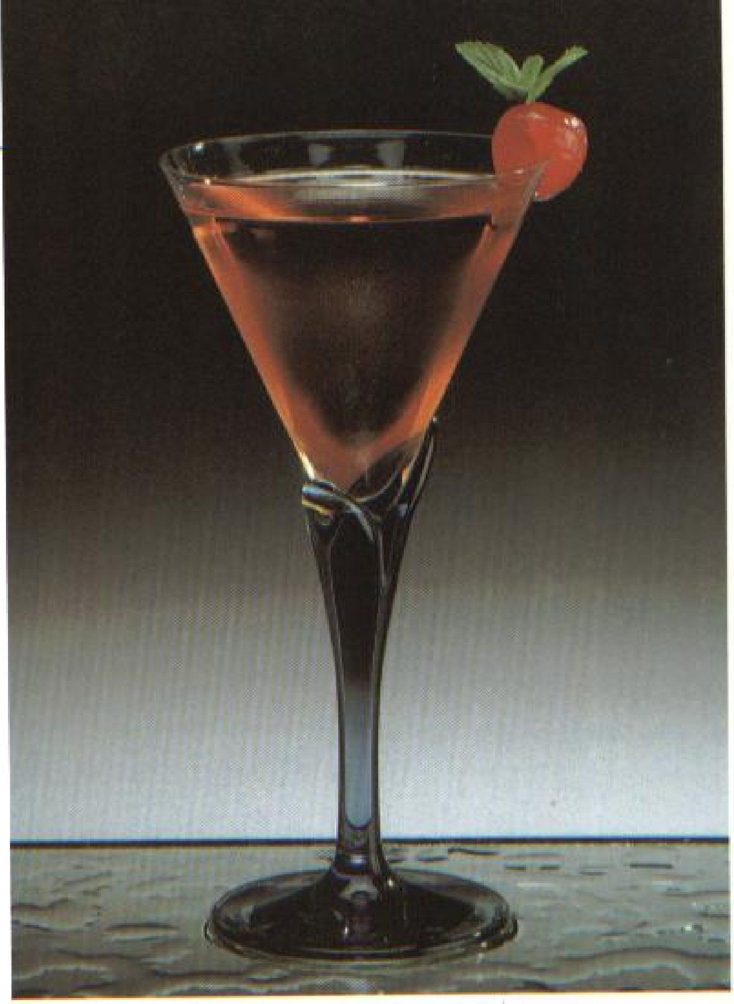
Adorno

Media luna de naranja y cereza. Pajillas.

Vaso

Long drink o copa alta.

Hit



Ingredientes

¼ onza	(7,5 ml)	*Campari*
¾ onza	(22,5 ml)	*Mandarina*
1 ¼ onza	(45 ml)	*Vodka*
		Cubos de hielo

Preparación

Batido y colado.

Adorno

Cereza y menta.

Copa

Cóctel.



Kamikaze

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Vodka Stolichnaya*
¼ onza	(7,5 ml)	*Grand Manier Rojo*
¼ onza	(7,5 ml)	*Rose's Lime Juice*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

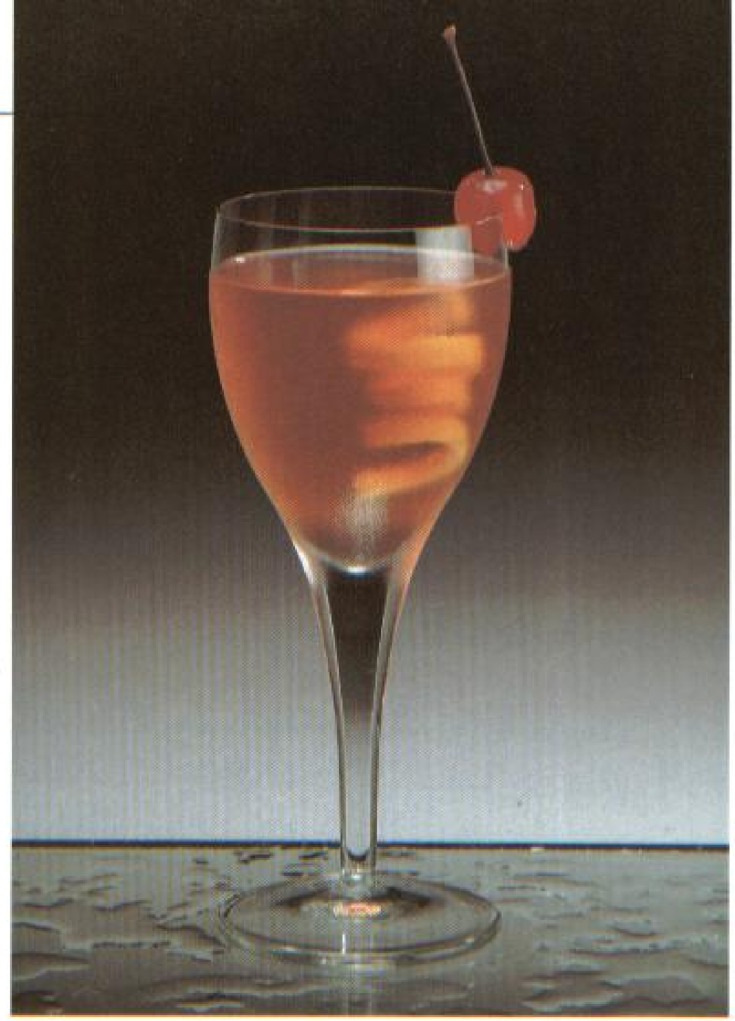
Adorno

Cáscara delgada de naranja, revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

KHANTARITO



INGREDIENTES

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1 onza	*(30 ml)*	*Triple Sec*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Campari*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo de naranja*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

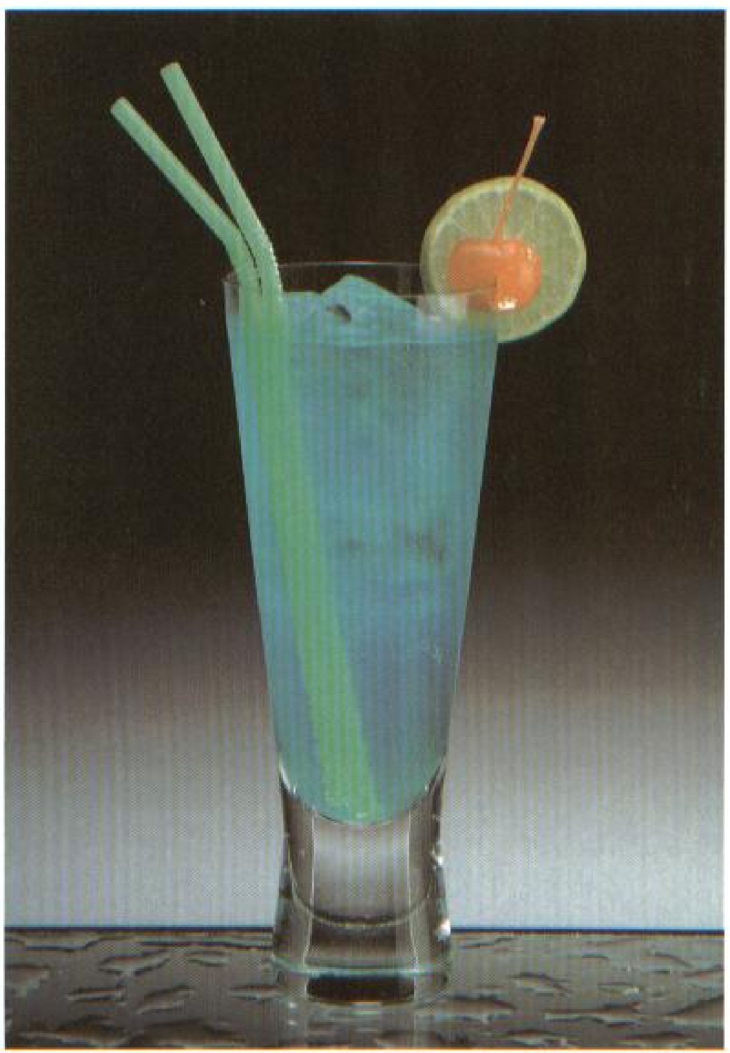
Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa cóctel doble, helada.

ADORNO

Orange twist y cereza.

COPA

Cóctel.



LAGUNA AZUL

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Bardinet Bleu Curacao*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*
		Sprite

PREPARACIÓN

Servir en un vaso largo con cubos de hielo. Se completa con Sprite.

ADORNO

Rodaja de limón y cereza al borde del vaso. Pajillas.

VASO

Largo o copa alta.

Mamadera Cocktail

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Licor de bananas*
¾ onza (22,5 ml)	*Vodka Stolichnaya*
¼ onza (7,5 ml)	*Crema de menta blanca*
¾ onza (22,5 ml)	*Ron blanco*
4 onzas (½ taza)	*Néctar de piña*
1 dash	*Jarabe de granadina (al final)*
4	*Cubos de hielo*

Preparación

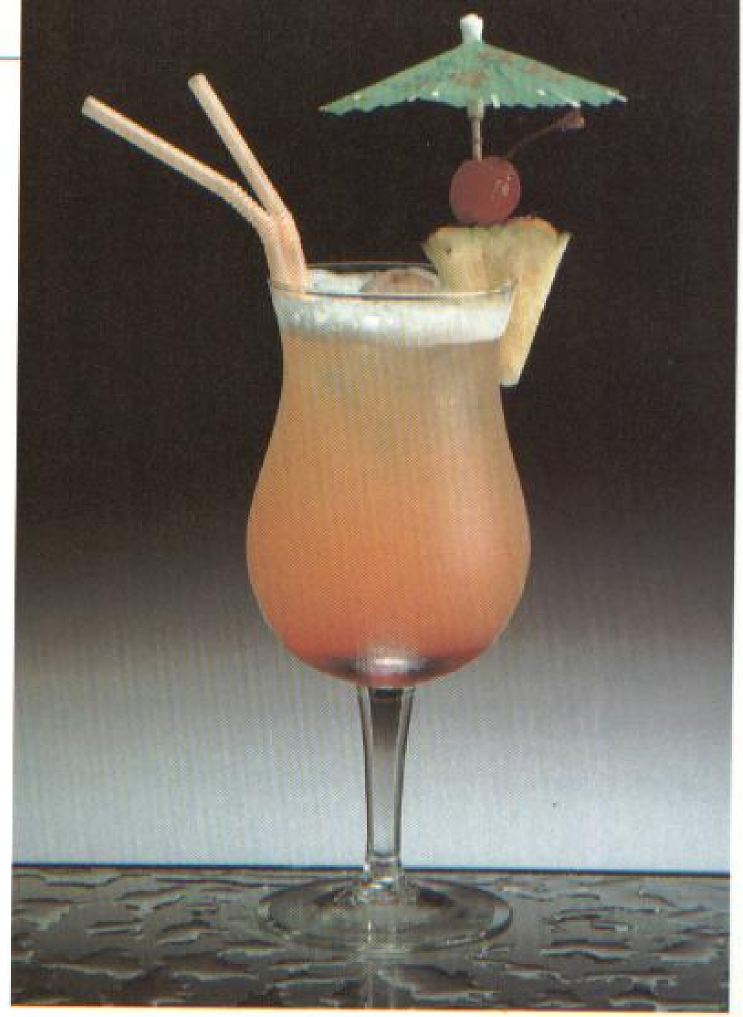
Batir durante diez segundos en la coctelera y servir en copa pera o para coladas con todo el hielo.

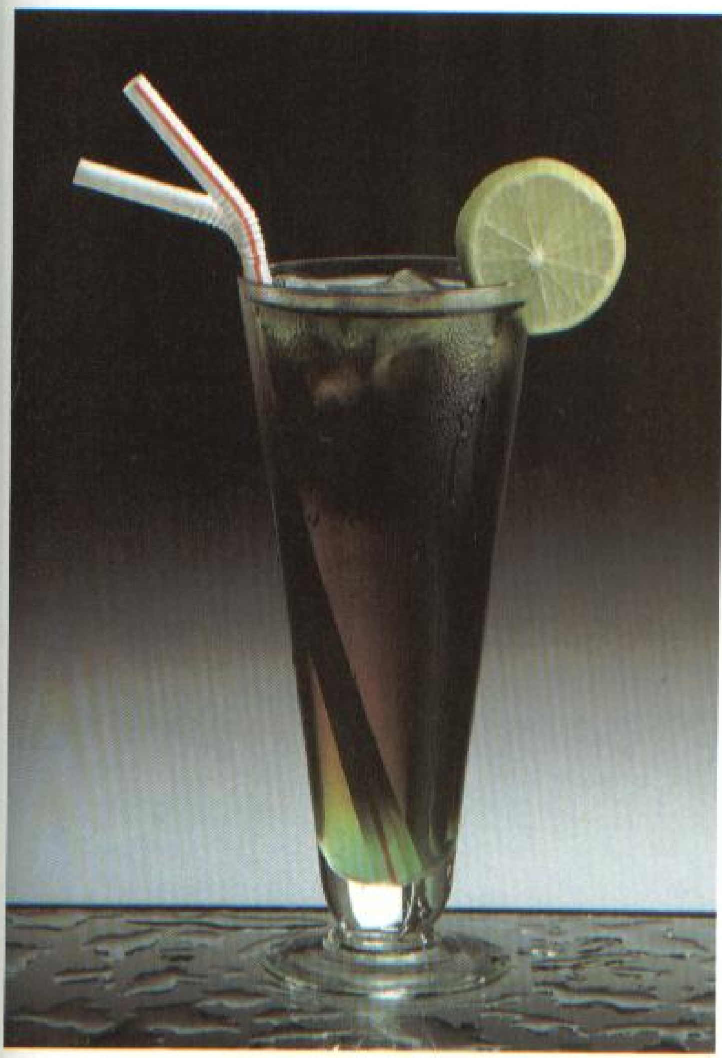
Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Copa

Pera o para coladas.





Melody

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	(15 ml)	*Crema de menta verde (primero)*
½ onza	(15 ml)	*Licor de melón (al final)*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Rodaja de limón*
		Completar con Coca Cola

Preparación

Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo.

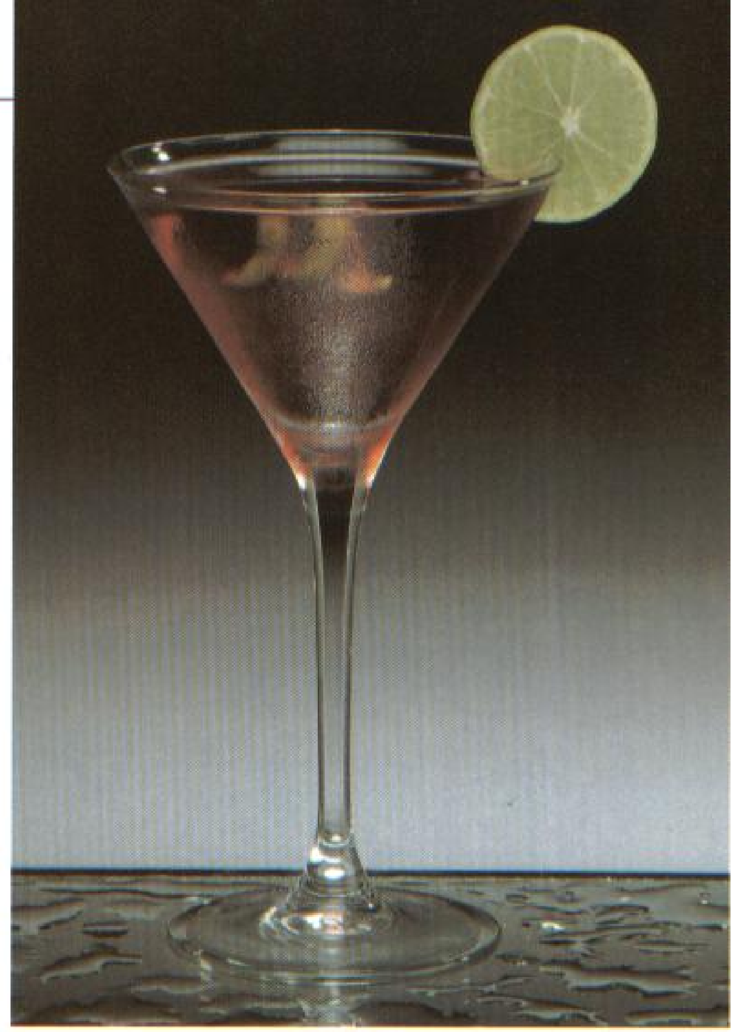
Adorno

Rodaja de limón y pajillas

Copa

Flauta o vaso largo.

Metropolitan



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Rose's Lime Juice*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Cranberry Juice*
1 dash		*Crema de Cassis*
5		*Cubos de hielo*

Preparación

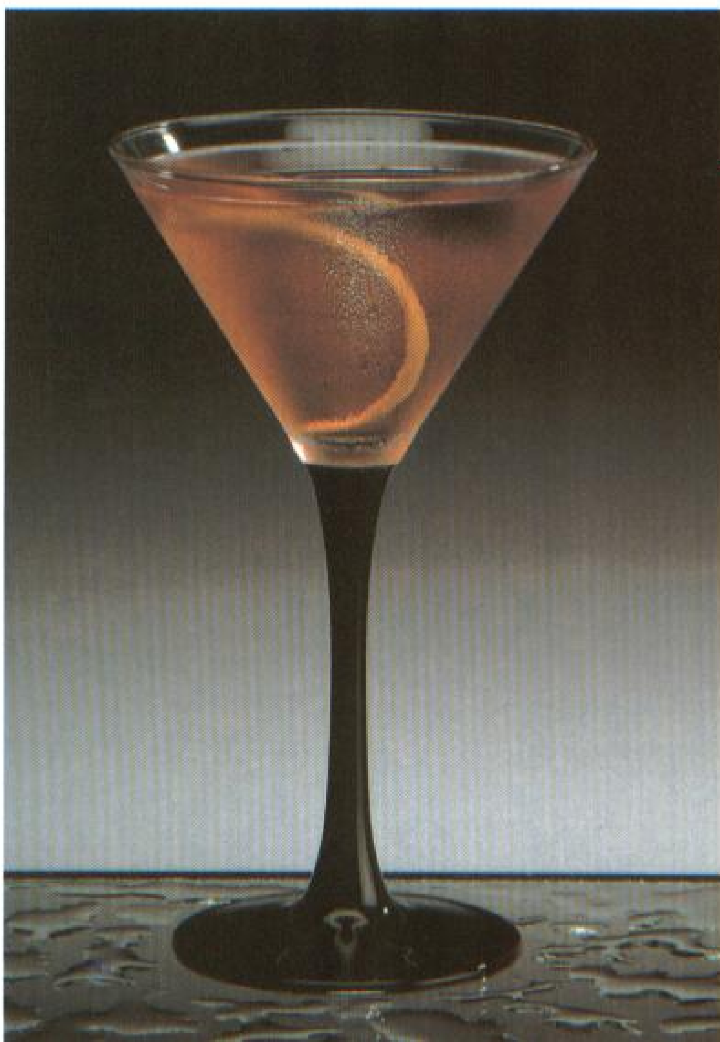
Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Rodaja de limón al borde. Aromatizar con zeste de limón (cáscara de limón).

Copa

Martini.



Mirage

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Disaronno Amaretto*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Bitter Campari*
5		*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo, luego servir colando en copa helada.

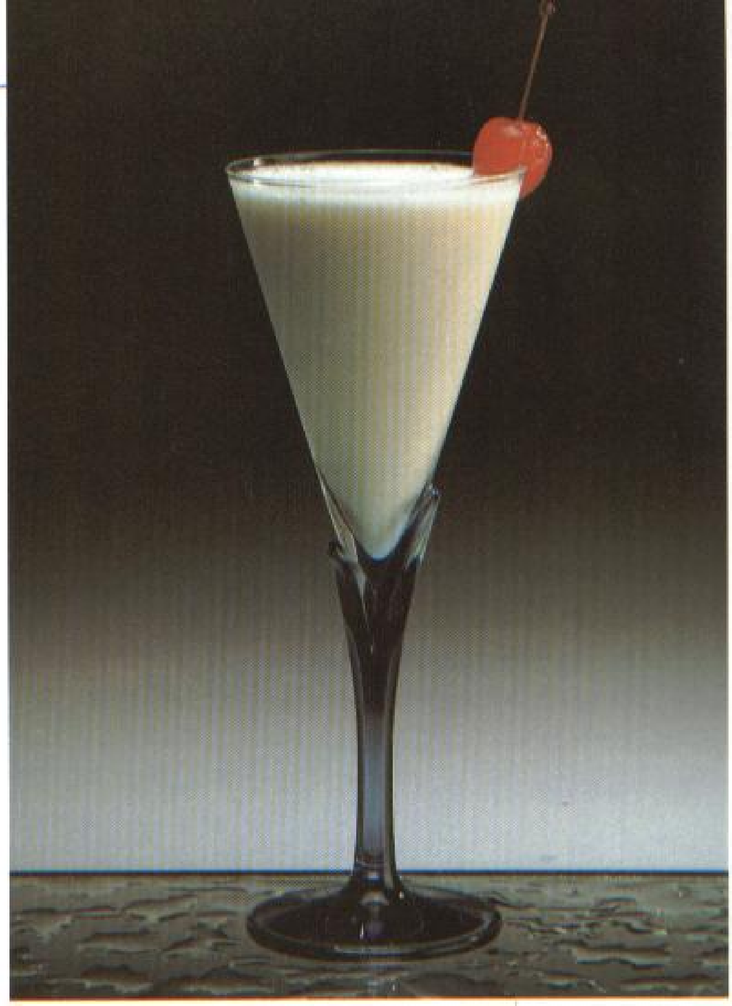
Adorno

Orange twist (cáscara de naranja).

Copa

Martini.

Noelia



Ingredientes

1 onza	(30 ml)	Vodka Stolichnaya
1 onza	(30 ml)	Crema de Cacao Blanca Kuyper
½ onza	(15 ml)	Menta Blanca Kuyper
½ onza	(15 ml)	Crema de Bananas Kuyper
1 ½ onza	(45 ml)	Leche evaporada
		Hielo

Preparación

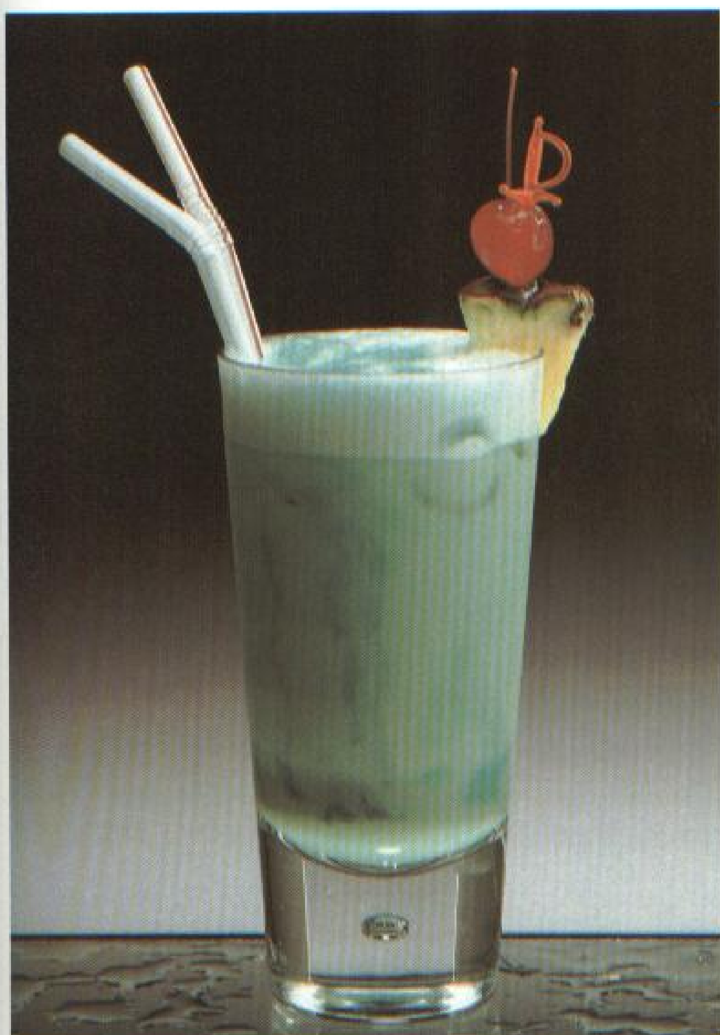
Batir con cubos de hielo y servir en copa helada colando.

Adorno

Una cereza.

Copa

Cóctel.



Pacífico

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	Vodka Stolichnaya
½ onza	(15 ml)	Crema de coco
½ onza	(15 ml)	Bardinet Bleu Curacao
½ onza	(15 ml)	Licor de melón
¾ onza	(22,5 ml)	Pisco puro
4 onzas	(½ taza)	Néctar de piña
	½	Clara de huevo
	5	Cubos de hielo

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.

Perla Cocktail

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Vodka*
4 onzas	(½ taza)	*Jugo de toronjas*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jarabe de granadina (al final)*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

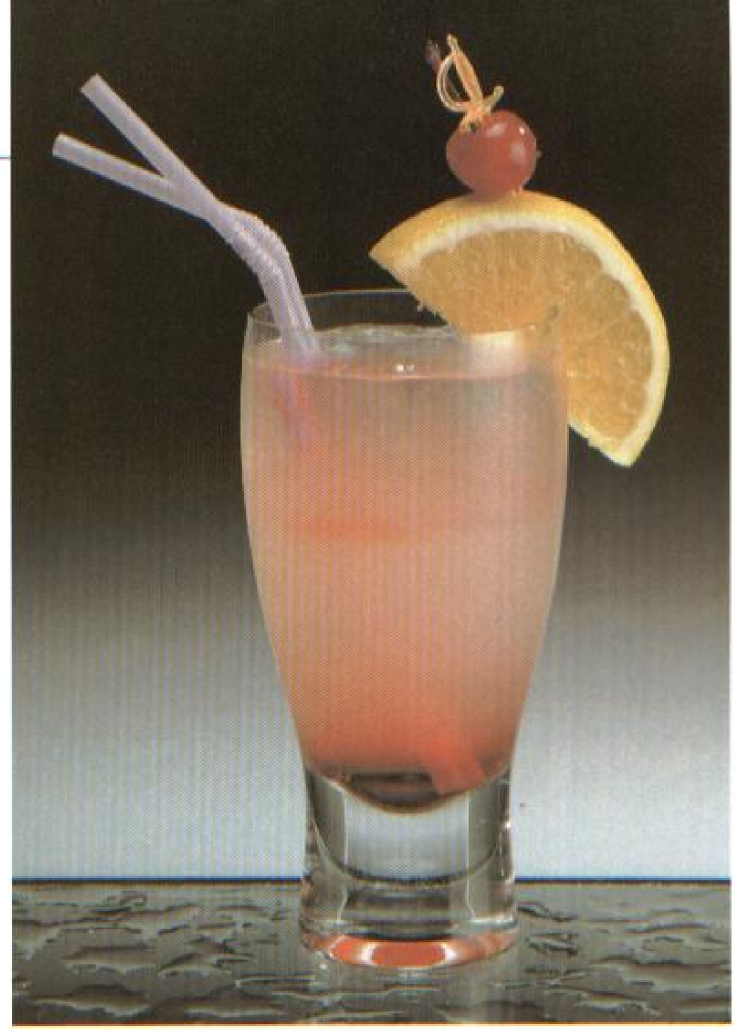
Servir con cubos de hielo.

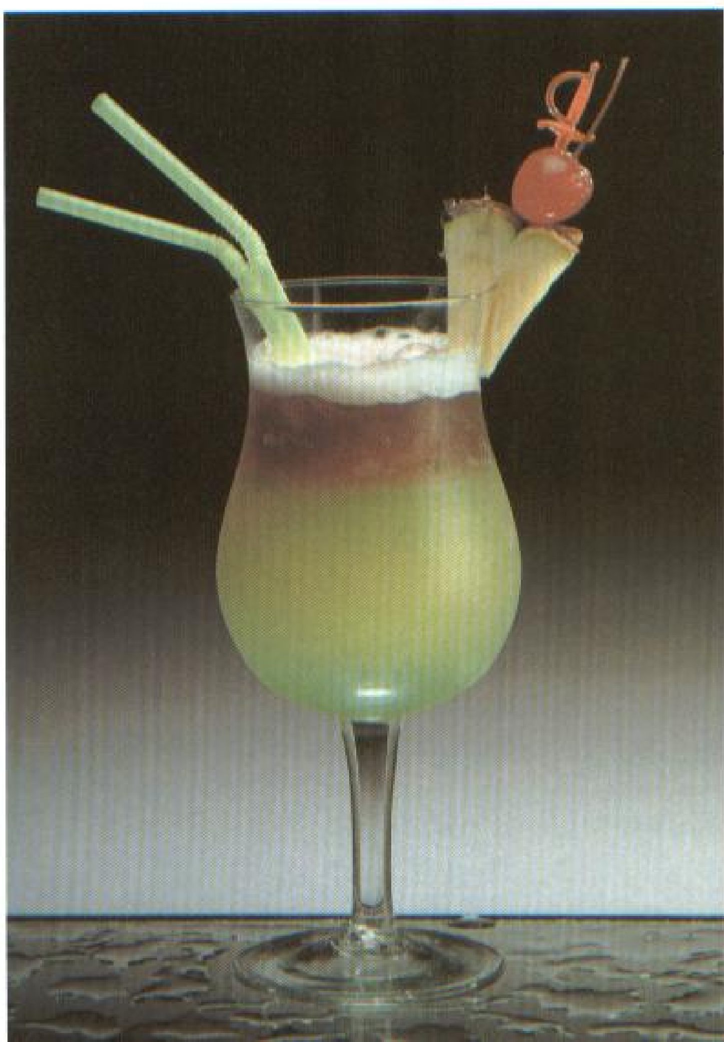
Adorno

Media luna de naranja y cereza al borde del vaso. Pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.





Midori Sex on the Beach

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Blackberry (al final)*
2 onzas	(60 ml)	*Midori (Licor de melón)*
1 onza	(30 ml)	*Vodka Cranberry (al final)*
4 onzas	(½ taza)	*Néctar de piña*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de frambuesa*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en copa o vaso largo.

Adorno

Triángulo de piña y cereza. Pajillas.

Copa

Pera o vaso largo.

Polska



Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Vodka (al final)*
¼ onza	(7,5 ml)	*Perfecto amor (al final)*
1 onza	(30 ml)	*Crema de plátano*
4 onzas	(½ taza)	*Jugo de piña*
		Cubos de hielo
	1	*Cereza dentro de la copa*

Preparación

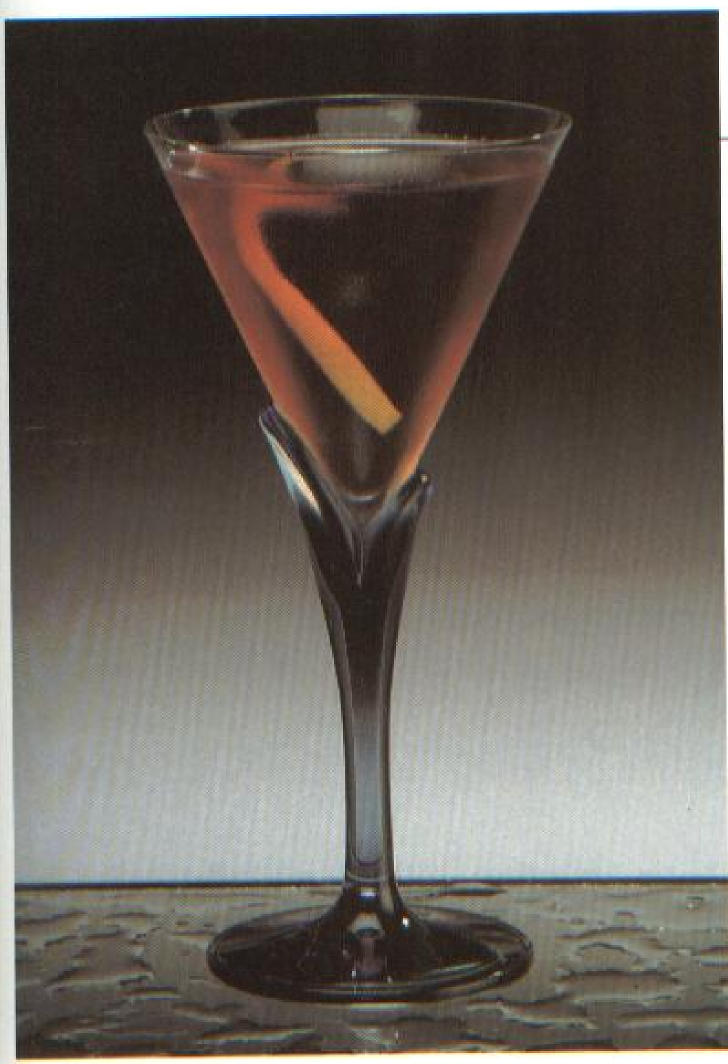
Se vierten los ingredientes en un vaso.

Adorno

Lasca de piña, cereza y pajillas.

Copa

Flauta o vaso long drink.



Roberta

Ingredientes

⅔ onza	(20 ml)	*Vodka Stolichnaya*
	2 dash	*Crema de plátano*
⅔ onza	(20 ml)	*Vermouth blanco seco*
⅔ onza	(20 ml)	*Cherry Brandy*
	2 dash	*Campari*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja.

Copa

Cóctel.

Ruleta rusa

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Perfecto amor*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar durazno*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

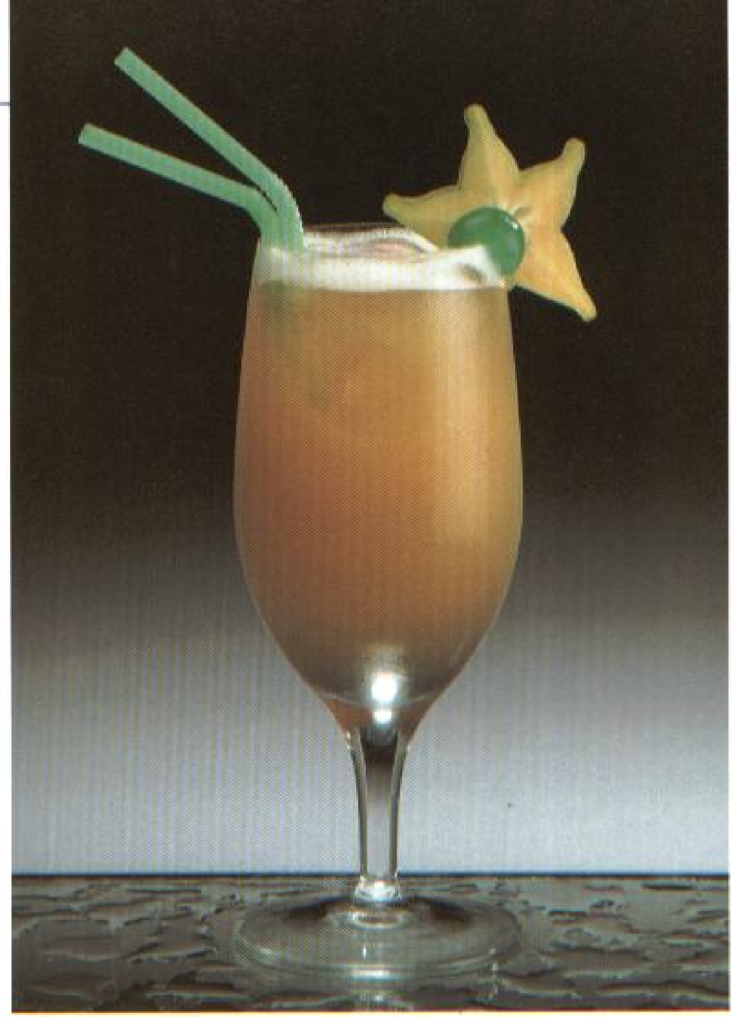
Batir en la coctelera durante diez segundos y servir en copa o vaso largo.

Adorno

Estrella de carambola y cereza. Pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.





Screw Driver

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de naranja*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

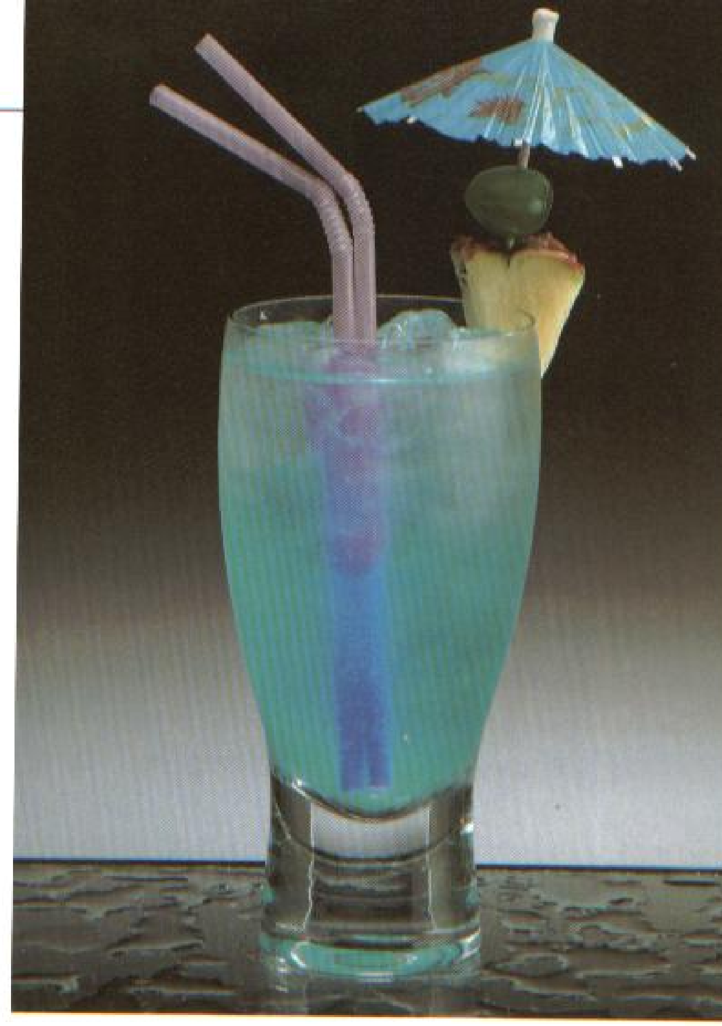
Adorno

Media luna de naranja, revolvedor.

Vaso

Highball.

Serrera



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
2/3 onza	*(20 ml)*	*Curacao azul*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*
		Soda

Preparación

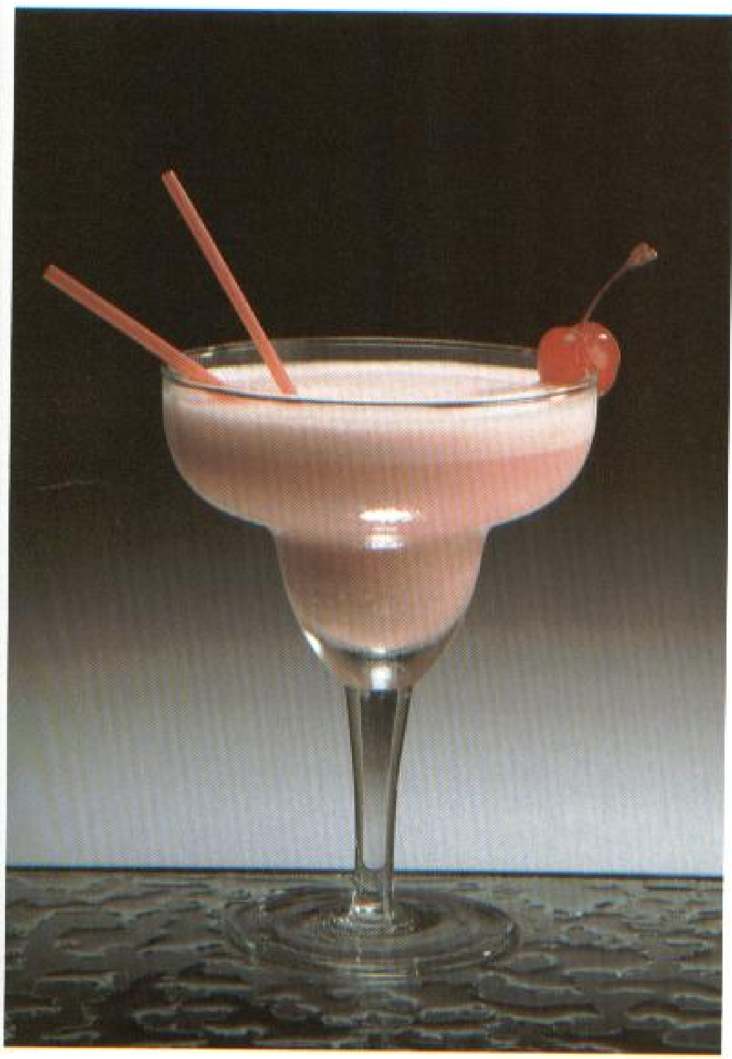
Servir en vaso largo con cubos de hielo. Completar con soda water.

Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.



Swedish Lady

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de fresa Kuyper*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	1 dash	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza marrasquino con cola y pajillas.

Copa

Cóctel o margarita.

Transfusión



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
3 onzas	*(90 ml)*	*Jugo de uvas*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

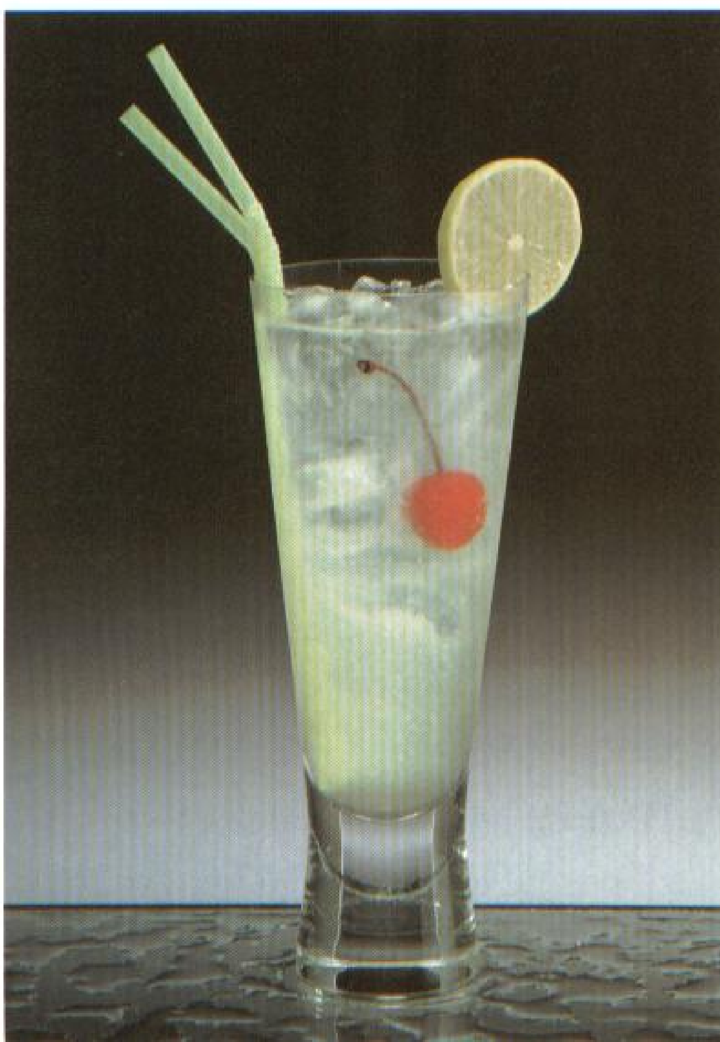
Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir sin colar.

Adorno

Tres uvas negras y pajillas.

Vaso

Long drink.



Vodka Collins

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de Limón*
4 onzas	*(½ taza)*	*Soda*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*

Preparación

Directo al vaso con hielo.

Adorno

Cereza, rodaja de limón y pajillas.

Vaso

Collins o largo.

Vodka Sling

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

Preparación

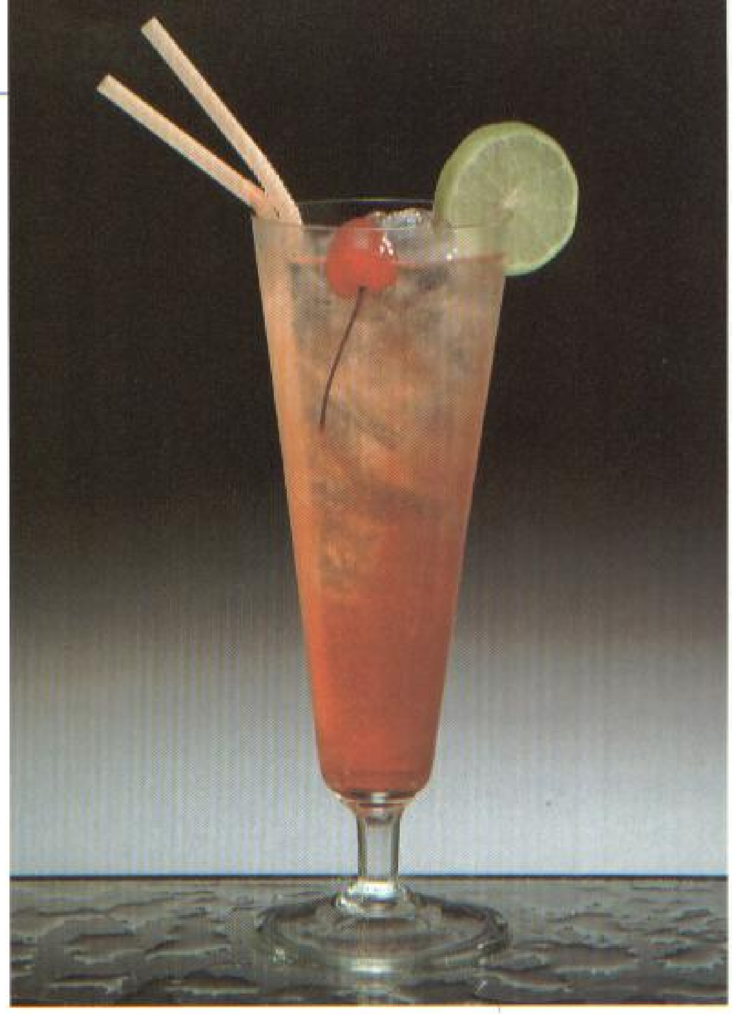
Servir directamente en copa o vaso con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón y cereza. Pajillas.

Copa

Flauta o vaso largo.





Vodka Sour

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Una rodaja de limón.

Copa

Cóctel.

Vodka Tini



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Dry Vermouth*
2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
		Cubos de hielo

Preparación

Enfriar durante diez segundos en el mixing glass y servir colando en copa helada.

Adorno

Limón twist u oliva verde.

Copa

Martini.



White Spider

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Menta blanca Kuyper*
1 onza	*(30 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza roja, revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Puka Soncco

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	(15 ml)	*Cointreau*
¼ onza	(7,5 ml)	*Rose's Lime*
¼ onza	(7,5 ml)	*Bitter Campari*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

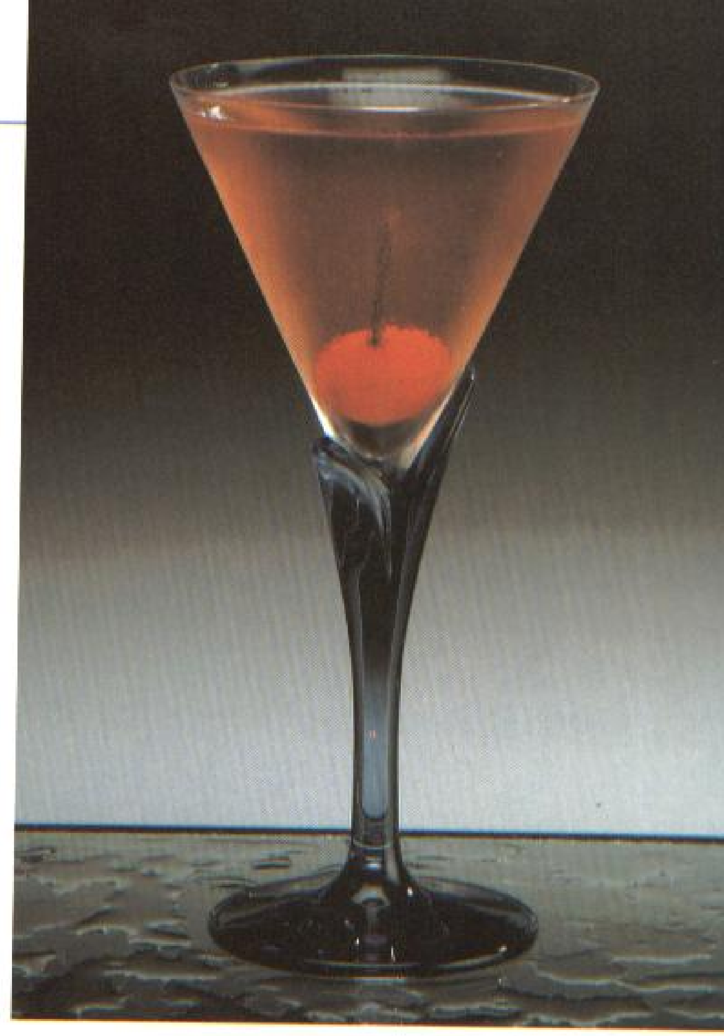
Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa helada.

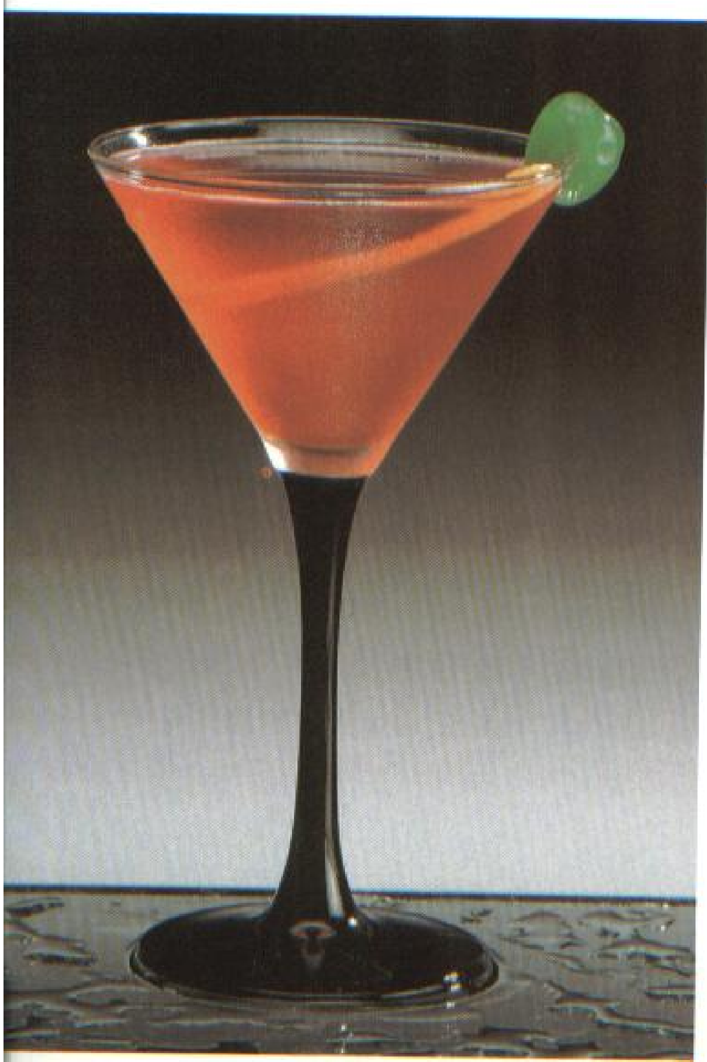
Adorno

Cereza dentro de la bebida.

Copa

Cóctel.





Puerto del Milagro

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Vodka Stolichnaya*
⅓ onza	(10 ml)	*Lime Juice*
½ onza	(15 ml)	*Curacao rojo*
½ onza	(15 ml)	*Vodka Cranberry*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes por separado y servir.

Adorno

Corteza de naranja y cereza verde.

Copa

Martini.

Vodka Lime



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
1 onza	*(30 ml)*	*Jugo de lima*
		Hielo

Preparación

Servir en vaso con cubos de hielo.

Adorno

Lemon twist y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.



Moscow Mule Cooler

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*
		Ginger Ale

Preparación

Servir en vaso largo y completar con Ginger Ale.

Adorno

Rodaja de limón y ramita de menta. Pajillas.

Vaso

Largo o copa flauta.

Americano

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Bitter Campari*
1 onza	*(30 ml)*	*Vermouth Rosso*
	4	*Cubos de hielo*
		Soda water

Preparación

Servir directamente en vaso highball de diez onzas, ofrecer soda en un decanter para servirse a gusto.

Adorno

Media luna de naranja dentro del vaso y un revolvedor.

Vaso

Highball.





Garibaldi

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Campari*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo naranja*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso con hielo.

Adorno

Una rodaja de naranja, revolvedor.

Vaso

Highball.

NEGRONI



INGREDIENTES

⅓ onza	(10 ml)	*Bitter Campari*
⅓ onza	(10 ml)	*Ginebra*
⅓ onza	(10 ml)	*Vermouth rojo*
½ onza	(15 ml)	*Rodaja de naranja*
		Cubos de hielo
		Completar con soda

PREPARACIÓN

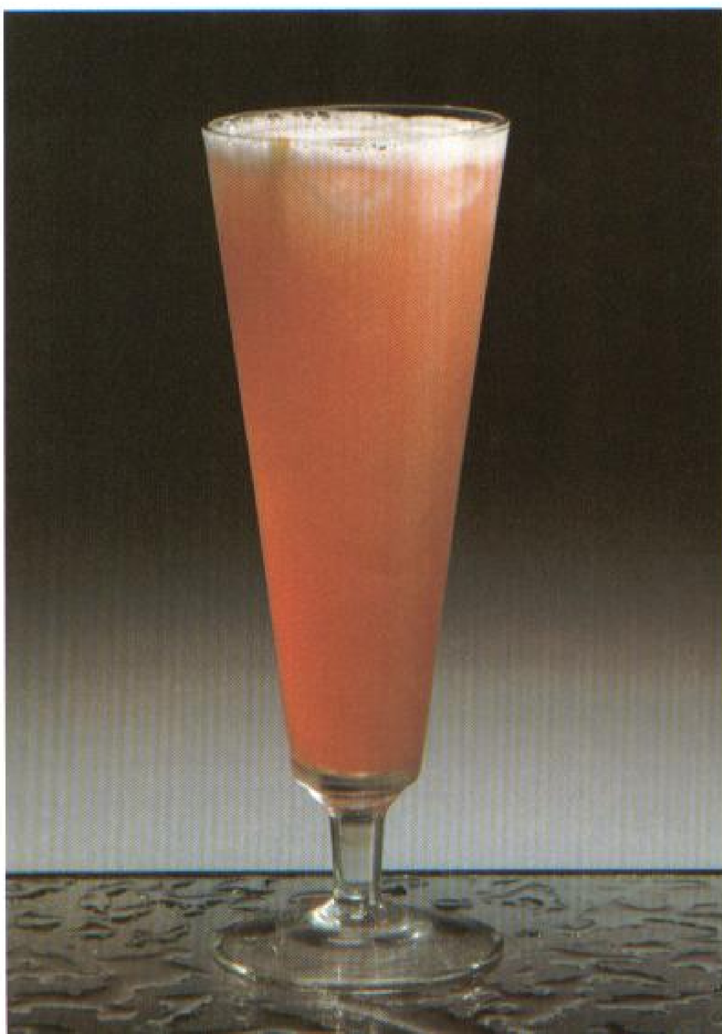
Servir en vaso con cubos de hielo.

ADORNO

Media luna de naranja torneada y revolvedor.

VASO

Highball.



BULL PETRONIO

INGREDIENTES

½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma*
½ onza	(15 ml)	*Bitter Campari*
	½ vaso	*Hielo trozado*

PREPARACIÓN

Se sirven los ingredientes en copa o vaso para cerveza, siguiendo el orden de la fórmula. La cerveza se vierte al final con mucho cuidado.

ADORNO

No lleva adorno.

COPA

Flauta o vaso para cerveza.

Observación: *Completar con cerveza muy fría.*

Churchill

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Bitter Campari*
	3	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa flauta para cerveza.

Adorno

Media luna de naranja torneada dentro de la copa.

Copa

Alta tipo flauta para cerveza.

Observación: *Completar con cerveza helada.*





Un solo viaje

Ingredientes

1/3 onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao rojo*
1 onza	*(30 ml)*	*Tequila blanco*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	3	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir los ingredientes de la fórmula en el orden que se indica.

Adorno

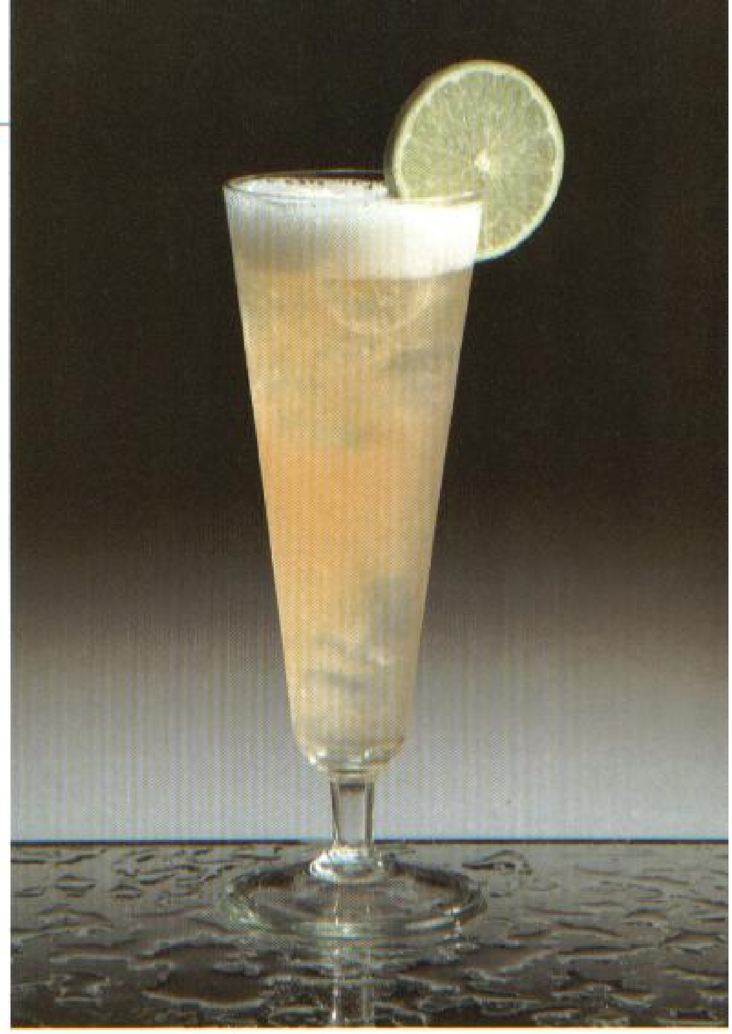
Rodaja de limón al borde del vaso.

Vaso

Largo.

Observación: *Completar con cerveza helada.*

Bull Cristal



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Dry Gin*
	1 dash	*Bitter Angostura*
		Cerveza helada

Preparación

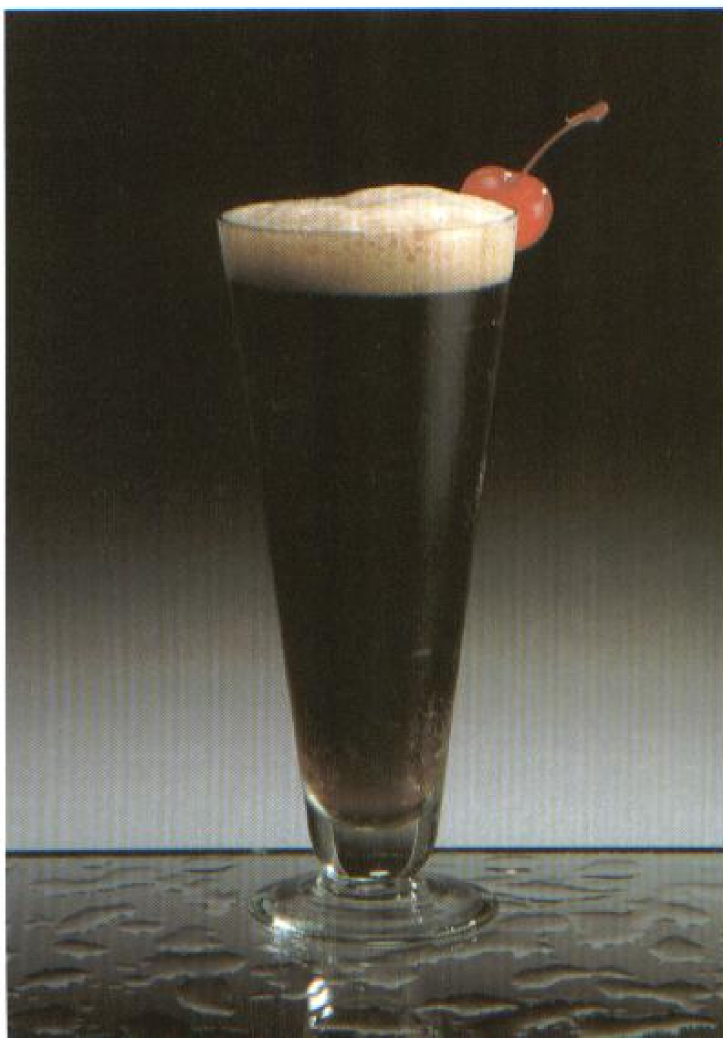
Se vierten los ingredientes en una copa o vaso para cerveza con hielo trozado. La cerveza, se vierte al final con mucho cuidado.

Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa o vaso.

Copa

Alta tipo flauta.



Terciopelo Negro

Ingredientes

½ copa	*Cerveza negra – helada*
½ copa	*Champagne Brut – helado*

Preparación

Servir en copa flauta para cerveza en partes iguales de cerveza negra y champagne o vino espumante seco.

Adorno

Cereza roja al borde de la copa.

Copa

Alta tipo flauta.

Nota: Se sirve primero la cerveza y luego el champagne.

BLUE BEAR



INGREDIENTES

1 onza	*(30 ml)*	*de Blue Curacao*
	3	*Cubos de hielo*
		Cerveza helada

PREPARACIÓN

Servir en vaso o copa, la cerveza se sirve al final.

ADORNO

Media luna de naranja torneada dentro de la copa y una cereza.

VASO

Long drink o copa flauta.



BARCAROLA

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pernod*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de menta verde*
	4	*Cubos de hielo*
		Completar con agua gasificada

PREPARACIÓN

Servir todos los ingredientes en vaso largo con hielo.

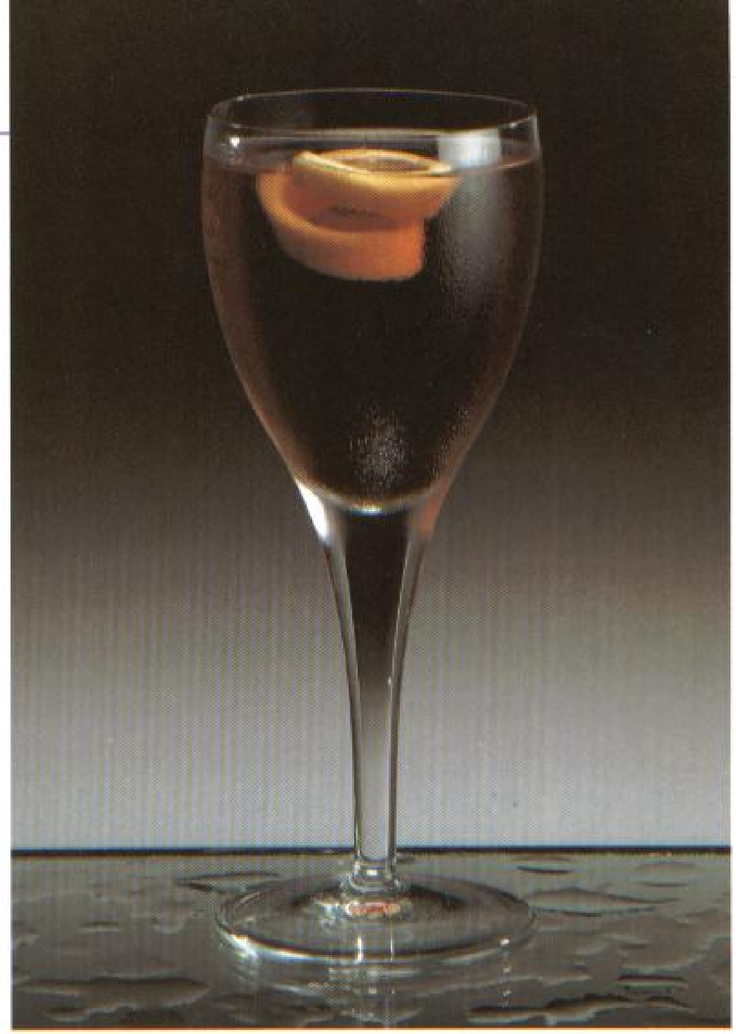
ADORNO

Tallo de menta, rodaja de limón al borde del vaso y pajillas.

VASO

Largo.

Duchess



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Pernod Fils*
1 onza	*(30 ml)*	*Noelly Pratt*
1 onza	*(30 ml)*	*Vermouth Rosso*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo, servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Orange twist.

Copa

Cóctel.



Pernod

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pernod*
1 onza	*(30 ml)*	*Triple Sec*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza roja y removedor.

Vaso

Old fashioned.

Aleluya



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Tequila blanco*
½ onza (15 ml)	*Curacao azul*
½ onza (15 ml)	*Marrasquino*
½ onza (15 ml)	*Jugo de limón*
¼ onza (7,5 ml)	*Limón*
¼ onza (7,5 ml)	*Peach Tree*
5	*Cubos de hielo*
	Completar con agua tónica

Preparación

Batido con hielo en la coctelera y servir sin colar en copa o vaso largo.

Adorno

Rodaja de limón, corteza de naranja y cereza.

Copa

Alta o vaso largo.



Blue Margarita

Ingredientes

1 ½ onza (45 ml)	*Tequila blanco*
¾ onza (22,5 ml)	*Blue Curacao Bardinet*
½ onza (15 ml)	*Jugo de limón*
4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con hielo y servir colando en copa.

Adorno

Copa escarchada con sal y rodaja de limón.

Copa

Margarita.

Café Mexicano

Ingredientes

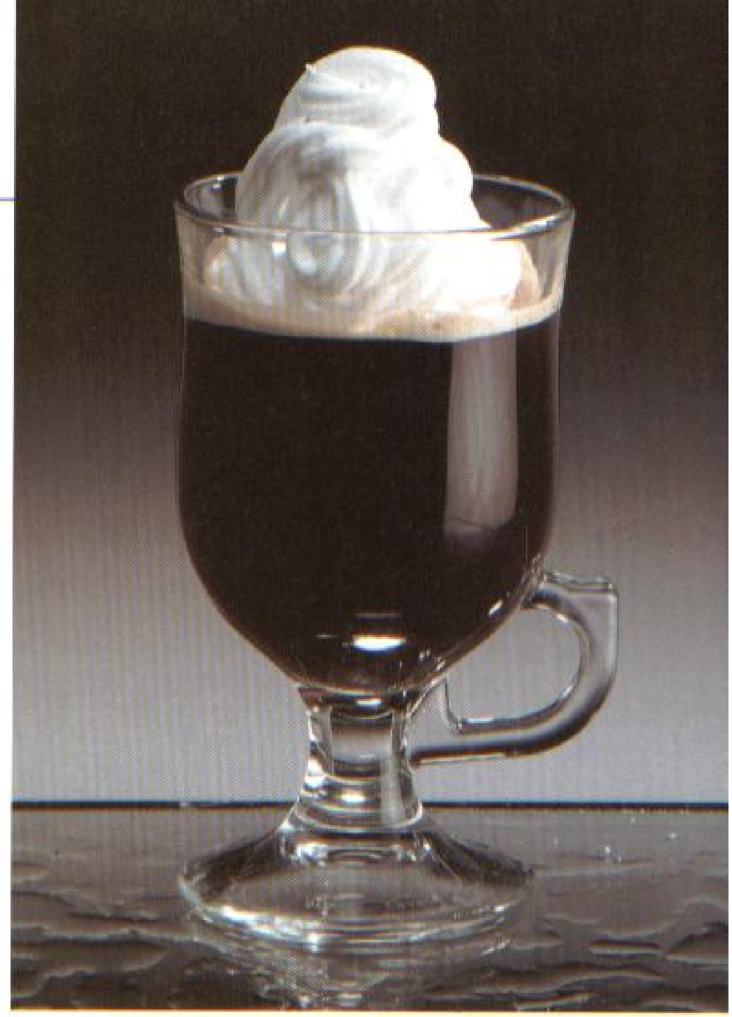
¾ onza (22,5 ml)	*Tequila dorado*
¾ onza (22,5 ml)	*Kahlúa*
5 onzas (150 ml)	*Café pasado caliente*
	Crema Chantilly

Preparación

Servir en copa refractaria.

Copa

Refractaria.





Entrenous

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Tequila dorado*
½ onza	(15 ml)	*Licor de mandarinas*
½ onza	(15 ml)	*Apricot Brandy*
4 onzas	(½ taza)	*Néctar de piña*
	1 dash	*Jarabe de granadina (al final)*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con cubos de hielo. Servir en copa o vaso largo sin colar.

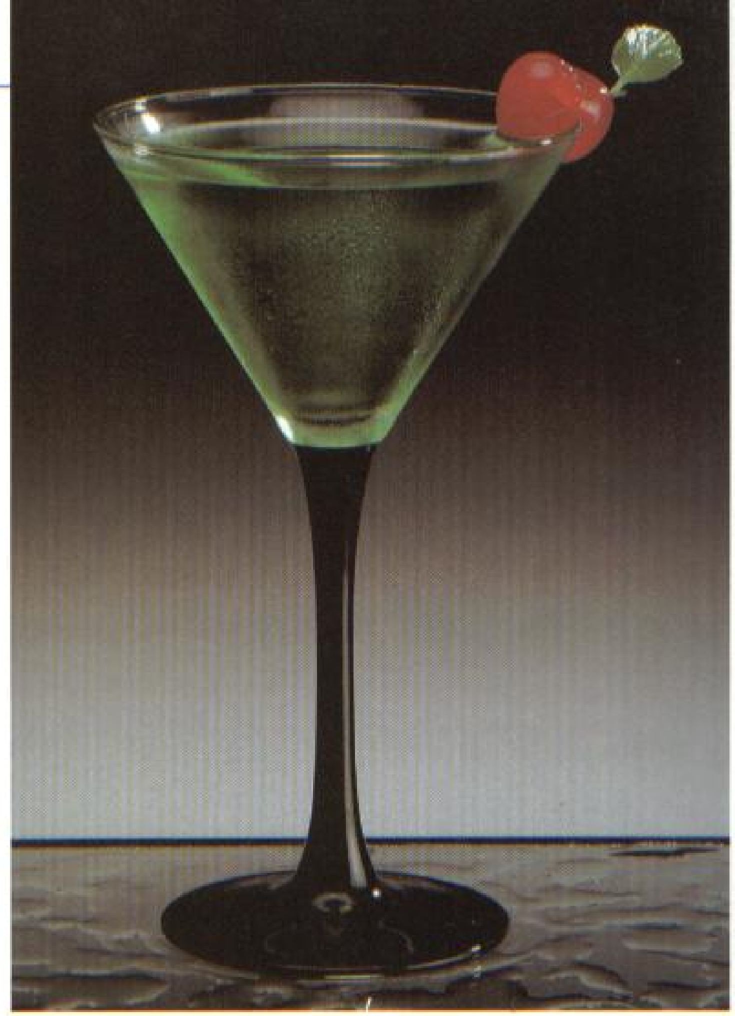
Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.

Green



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Tequila*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de melón Kuyper*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo; servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza y hojitas de menta al borde de la copa.

Copa

Martini.



Green Margarita

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Tequila blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Green Triple Sec Kuyper*
½ onza	*(15 ml)*	*Lemon Juice*
		Cubos de hielo

Preparación

Batido y colado.

Adorno

Escarchada con sal y margarita flotando.

Copa

Margarita.

Historia de Amor

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Tequila blanco sauza*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de bananas Kuyper*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de mandarinas Bols*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
		Cubos de hielo

Preparación

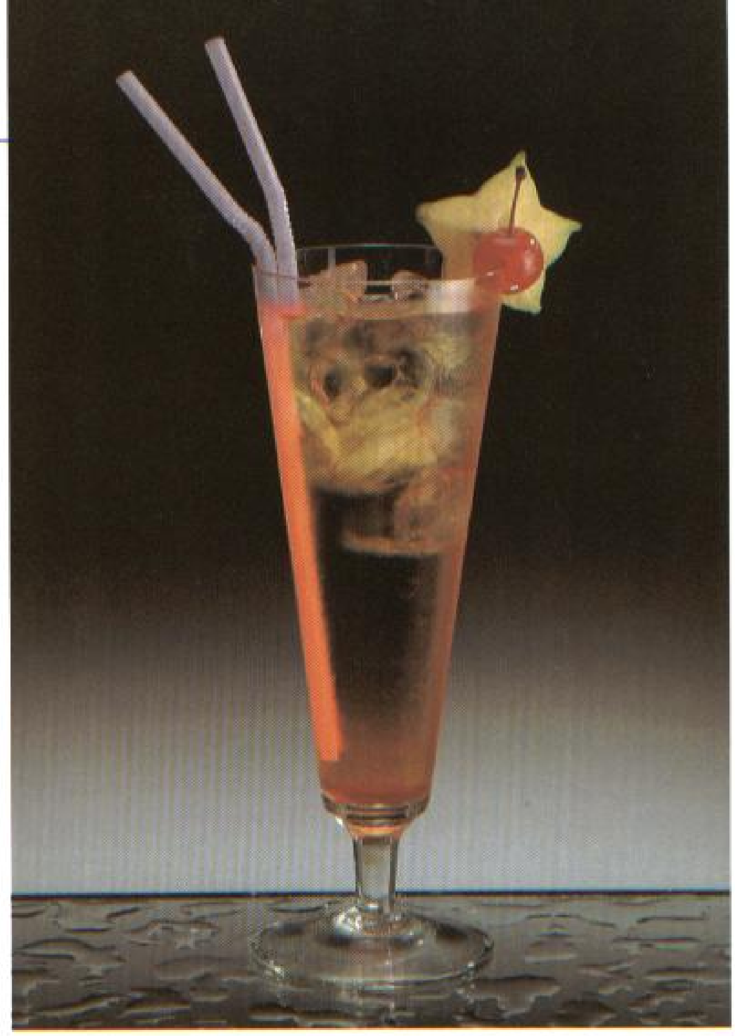
Completar con bebida dorada.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

Copa

Flauta.





Iguana

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Tequila blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor Melón Kuyper*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Triple Sec Kuyper*
½ onza	*(15 ml)*	*Lemon Juice*
		Cubos de hielo

Preparación

Batido y colado.

Adorno

Copa escarchada con sal y cereza verde dentro.

Copa

Margarita.

Iguana Frozzen



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Tequila*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de melón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
3 onzas	*(90 ml)*	*Cucharadas de azúcar*
		Hielo frozzen
		Sprite

Preparación

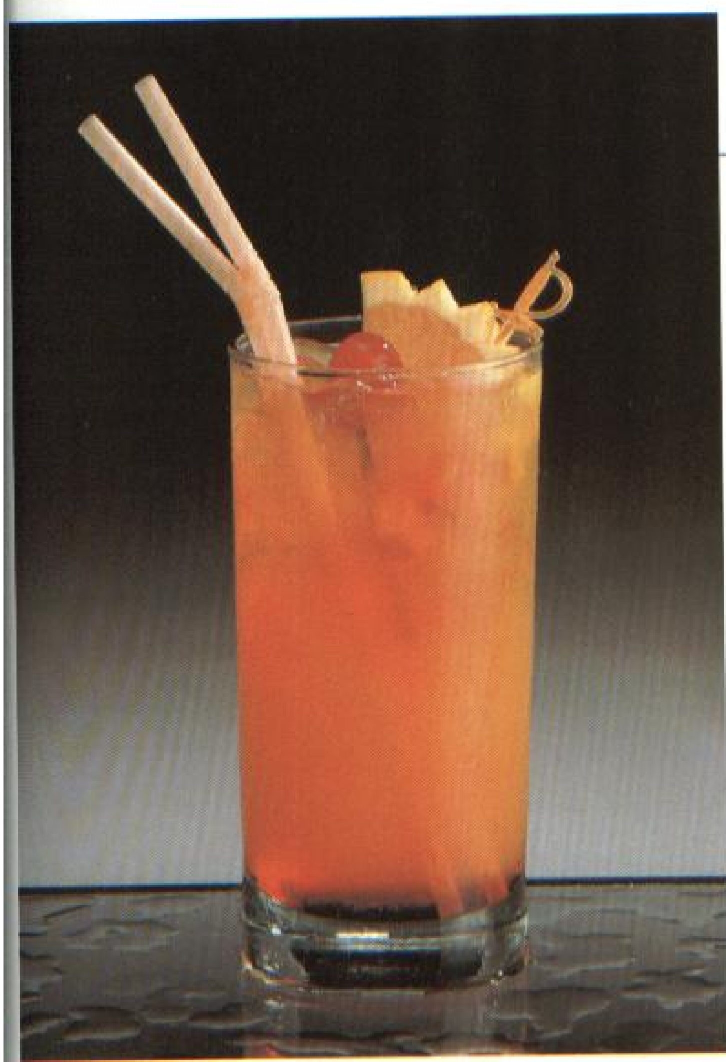
Servir en vaso largo con hielo frozzen, agregar el Sprite.

Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.



Imperial Sunrise

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Tequila dorado*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de mandarinas*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

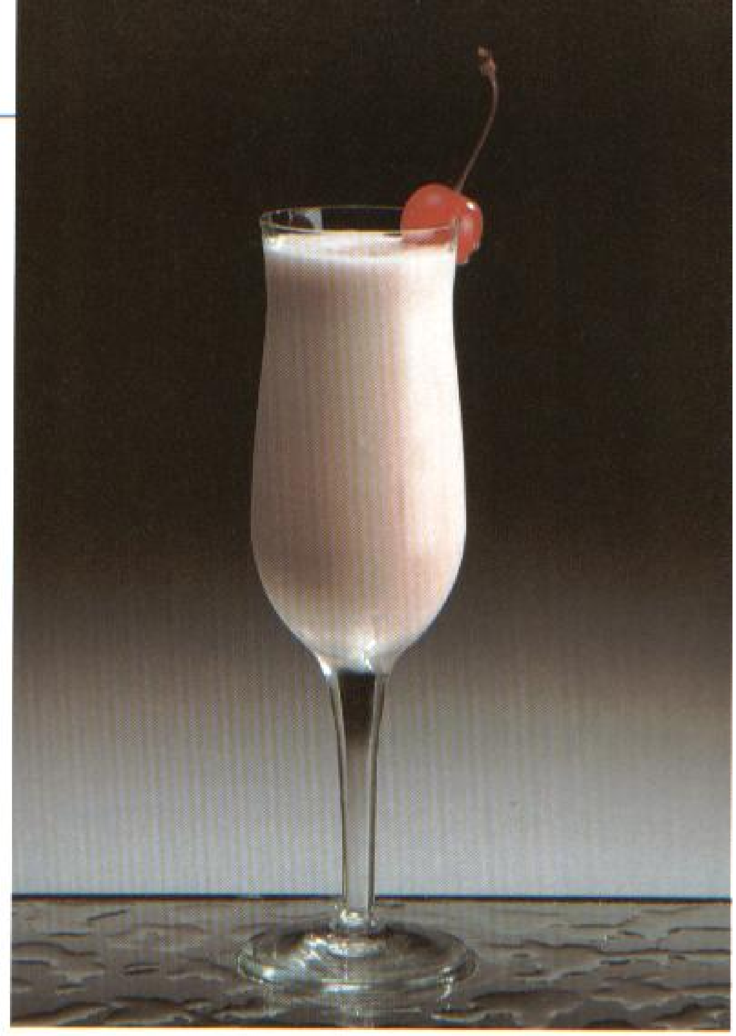
Adorno

Media luna de naranja torneada, cereza y pajillas.

Vaso

Long drink.

Kiss to Kiss



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Tequila*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema de menta blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cassis*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza con cola.

Copa

Tulipán.



Liga del Sueño

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Tequila dorado*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de coco*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de maracuyá*
½ onza	*(15 ml)*	*Clara de huevo*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batido en coctelera con cubos de hielo durante diez segundos. Servir en vaso largo con todo el hielo.

Adorno

Rodaja de limón torneada, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Long Island Iced Tea

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	(15 ml)	*Gin*
½ onza	(15 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*Tequila dorado*
½ onza	(15 ml)	*Kuyper Curacao Triple Sec*
½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*
		Coca Cola

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo. Completar con Coca Cola.

Adorno

Una rodaja de limón al borde del vaso y pajillas.

Vaso

Largo.





Margarita

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Tequila blanco*
¾ onza	(22,5 ml)	*Cointreau*
½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con cubos de hielo y servir colado en copa helada.

Adorno

Coronar el borde de la copa con limón y sal.

Copa

Margarita.

Ole

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Tequila blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de plátano*
	1 dash	*Curacao azul*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

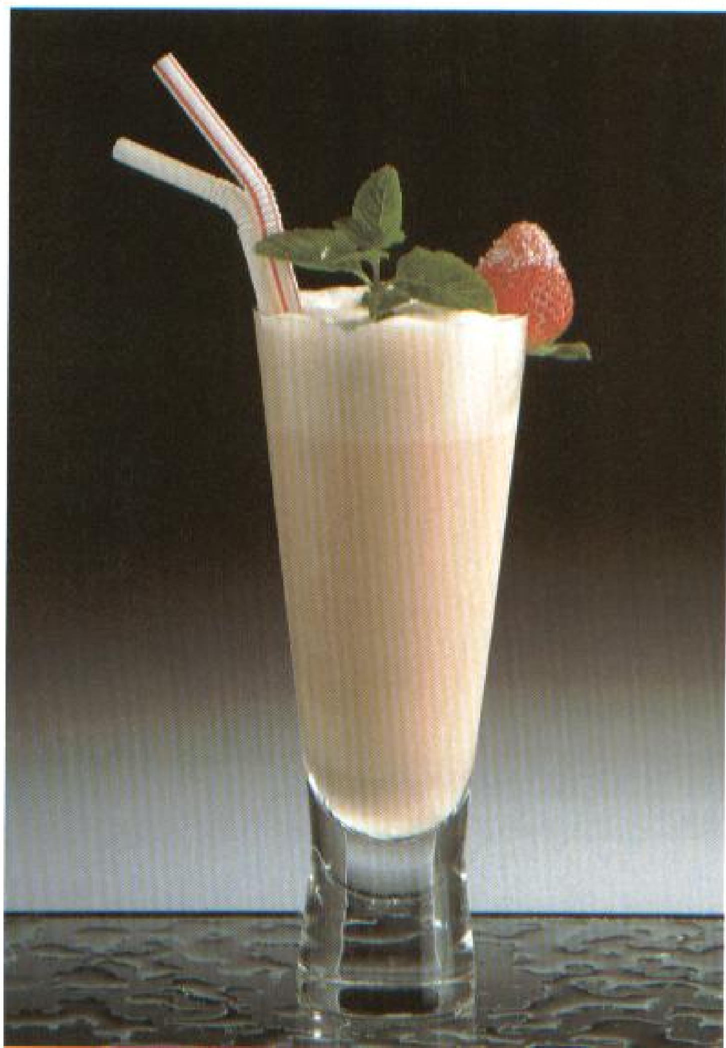
Adorno

Porción de melón y cereza.

Copa

Cóctel.





Somebody

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Tequila blanco*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Fresa coronada con azúcar y tallito de menta con hojas. Pajillas.

Vaso

Largo.

Submarino



Ingredientes

1 ½ onza (45 ml) Tequila blanco
1 botella chica Cerveza rubia

Preparación

Sirva el tequila en un vasito shot y póngalo (invertido) dentro del vaso, asegurándolo con el dedo antes de ponerlo a su posición normal. Finalmente agregue la cerveza al tope.

Vaso

Highball.



Tequila Shot

Ingredientes

2 onzas (60 ml) Tequila blanco o dorado

Preparación

La forma clásica para beberlo consiste en poner sal sobre el gajo de un limón, absorbiendo totalmente el limón. Inmediatamente se bebe la tequila de un sólo sorbo.

Vaso

Se sirve en un vasito shot de dos onzas.

TEQUILA SLING

INGREDIENTES

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Tequila*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

PREPARACIÓN

Servir directamente en vaso largo con cubos de hielo.

ADORNO

Rodaja de limón y cereza dentro. Pajillas.

VASO

Largo.





TEQUILA SOUR

INGREDIENTES

½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Tequila blanco*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir en coctelera durante diez segundos y servir en copa helada colando el hielo.

ADORNO

Rodaja de limón.

COPA

Cóctel.

Tequila Sunrise



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Tequila*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de naranja*
		Cubos de hielo

Preparación

Servido en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja torneada, cereza y pajillas.

Vaso

Long drink.



Mockin Bird

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Menta verde*
2 onzas	*(60 ml)*	*Tequila*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	4 ó 5	*Cubos de hielo*

Preparación

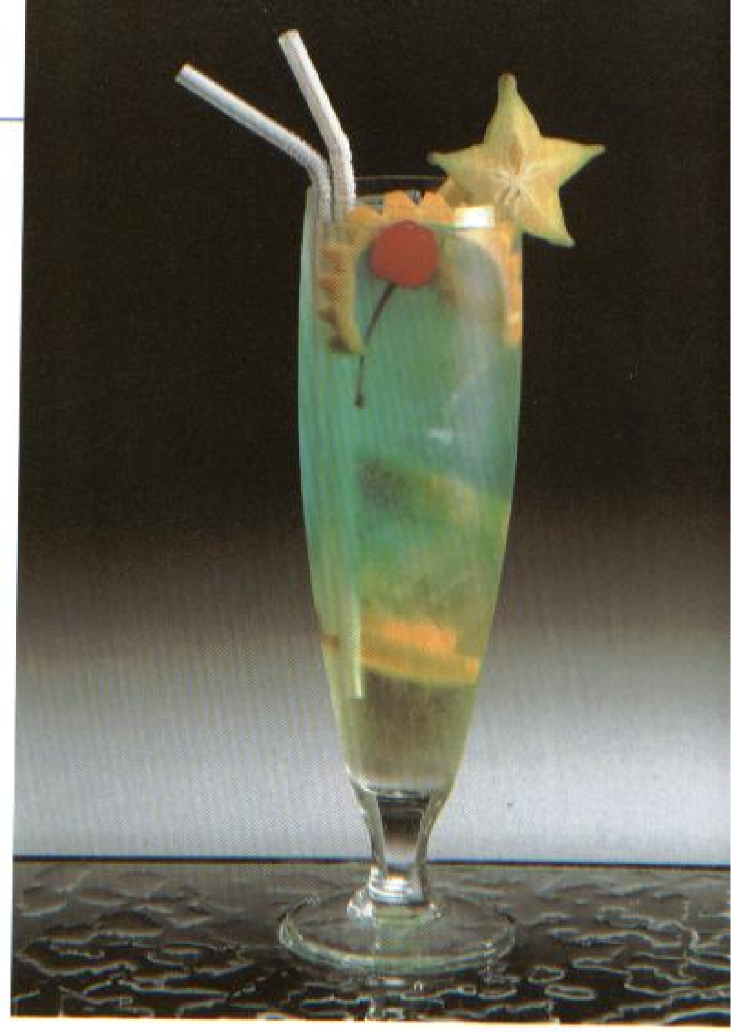
Servir on the rocks.

Adorno

Ramitas de menta, rodaja de limón y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.



Rayito de Luna

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma (primero)*
¾ onza	(22,5 ml)	*Curacao azul (al final)*
1 ¼ onza	(37,5 ml)	*Gin*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con Seven Up o Sprite

Preparación

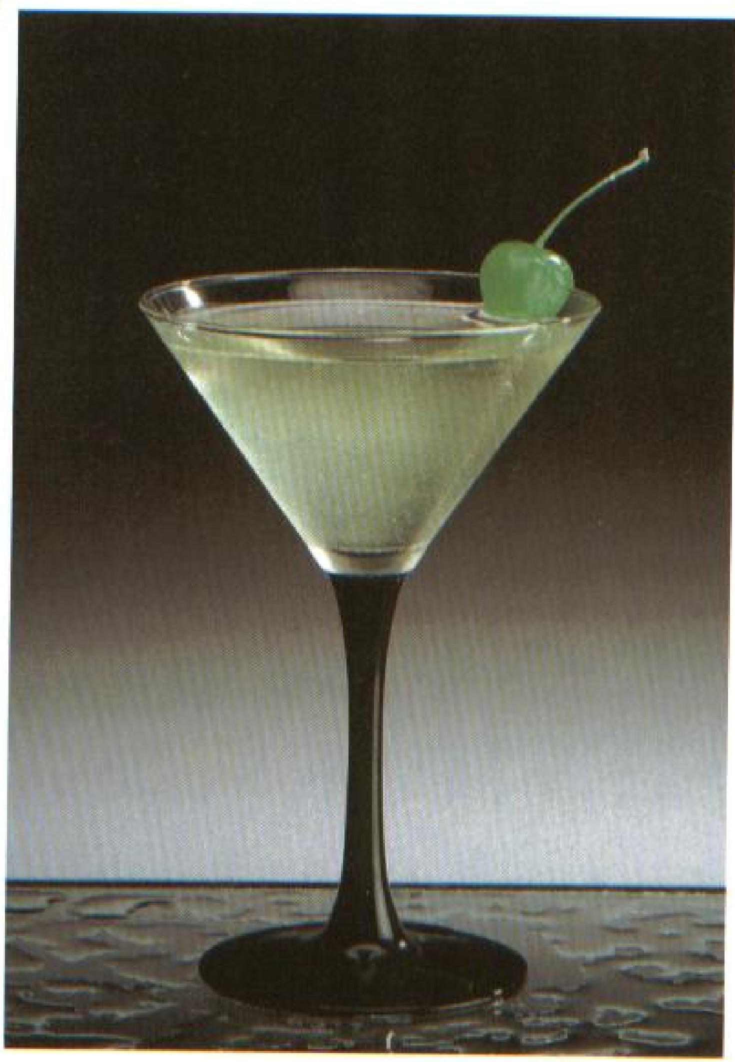
Servir directamente en vaso largo.

Adorno

Espiral de naranja, estrella de carambola, cereza y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.



Atlántico

Ingredientes

⅓ onza	(10 ml)	*Gin*
⅓ onza	(10 ml)	*Nassau*
⅓ onza	(10 ml)	*Ron blanco*
	1 dash	*Pernod Fils*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes con cubos de hielo durante diez segundos. Servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza.

Copa

Cóctel.

Beautiful Day

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Nassau*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cassis*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
	1 dash	*Jugo de limón*

Preparación

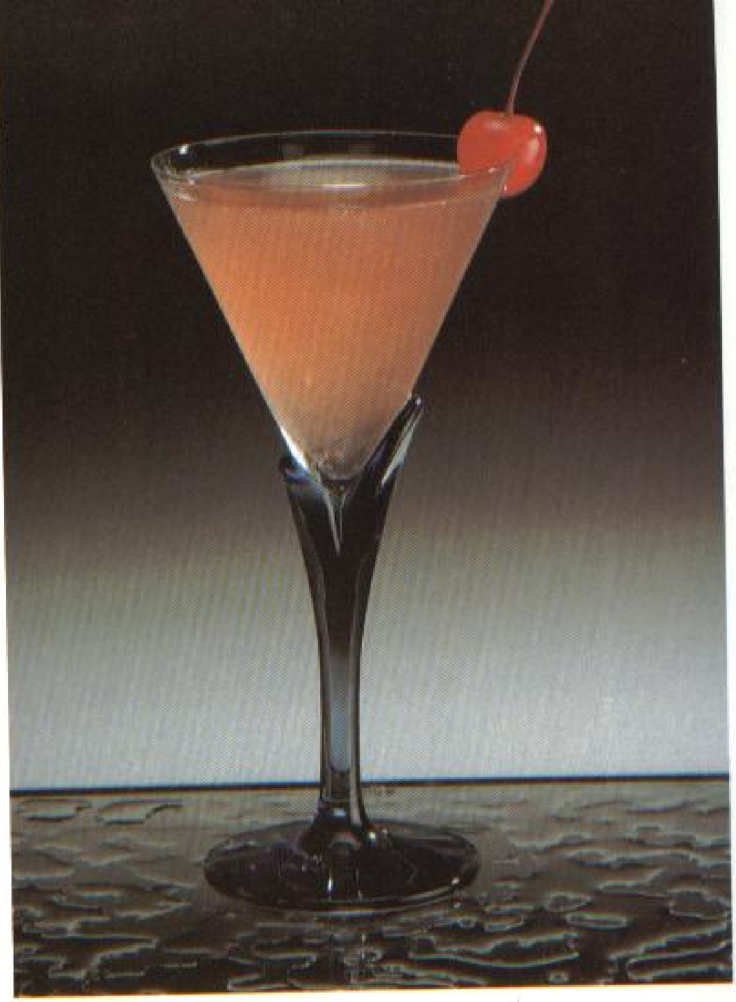
Batir en la coctelera durante diez segundos y servir en copa helada.

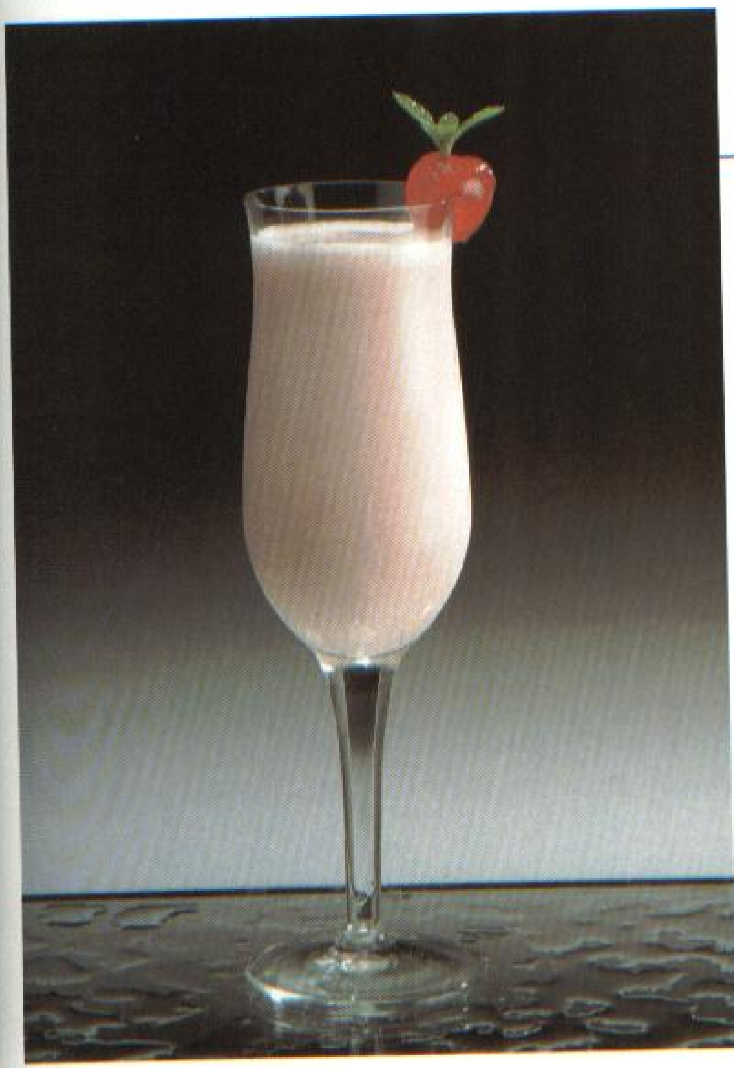
Adorno

Cereza con cola.

Copa

Cóctel.





Belmont

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe granadina*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes con cubos de hielo durante diez segundos en la coctelera. Servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza y hojita de menta.

Copa

Tulipán.

Blue Lady

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Bardinet Bleu Curacao*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Rodaja de limón y cereza al borde de la copa.

Copa

Champagne clásica.





Blue Moon

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Blue Curacao Bardinet*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*
	½	*Clara de huevo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Bronx



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth Rosso*
1 onza	*(30 ml)*	*Jugo fresco de naranjas*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

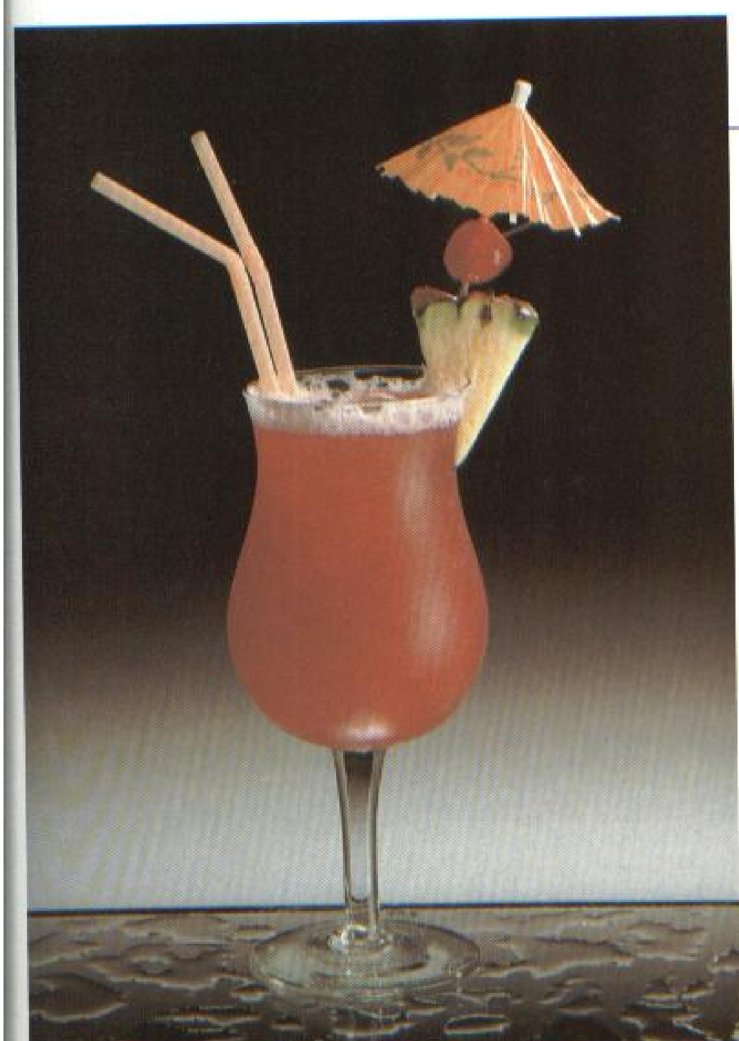
Batir los ingredientes en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos. Servir colando en copa helada.

Adorno

Orange twist y cereza dentro de la copa.

Copa

Cóctel.



Caballo de Troya

Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Gin*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Pisco*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Cherry Brandy*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranjas*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos y servir en copa o vaso con todo el hielo.

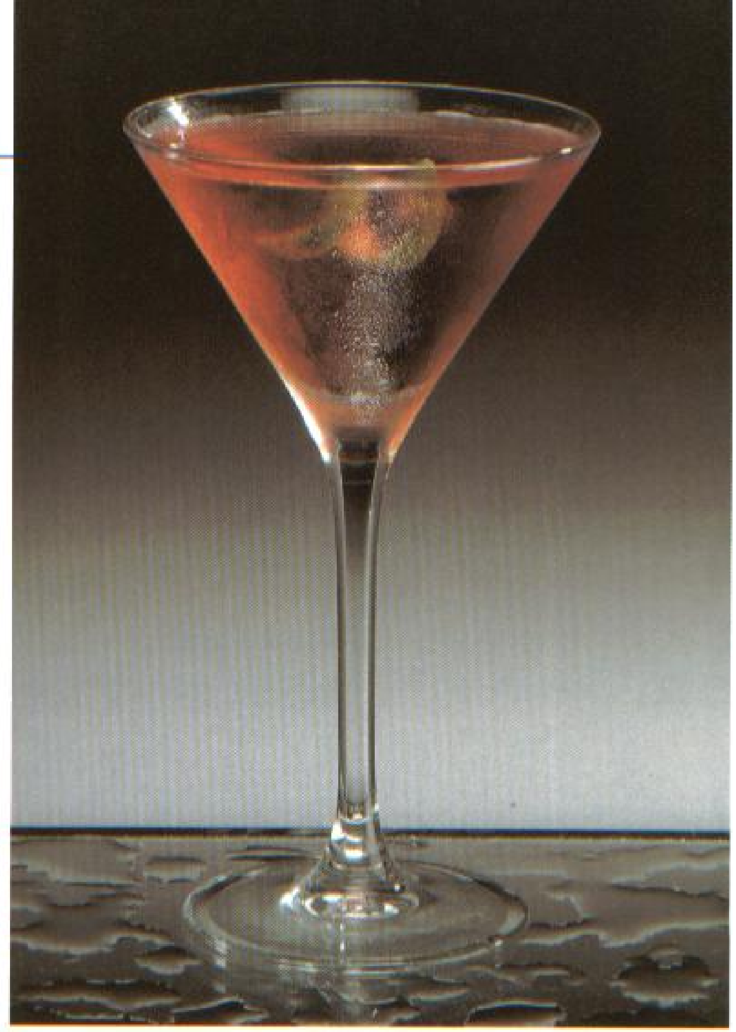
Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Copa

Pera o vaso largo.

Carin



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin Tanqueray*
½ onza	*(15 ml)*	*Dubonnet*
½ onza	*(15 ml)*	*Mandarina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

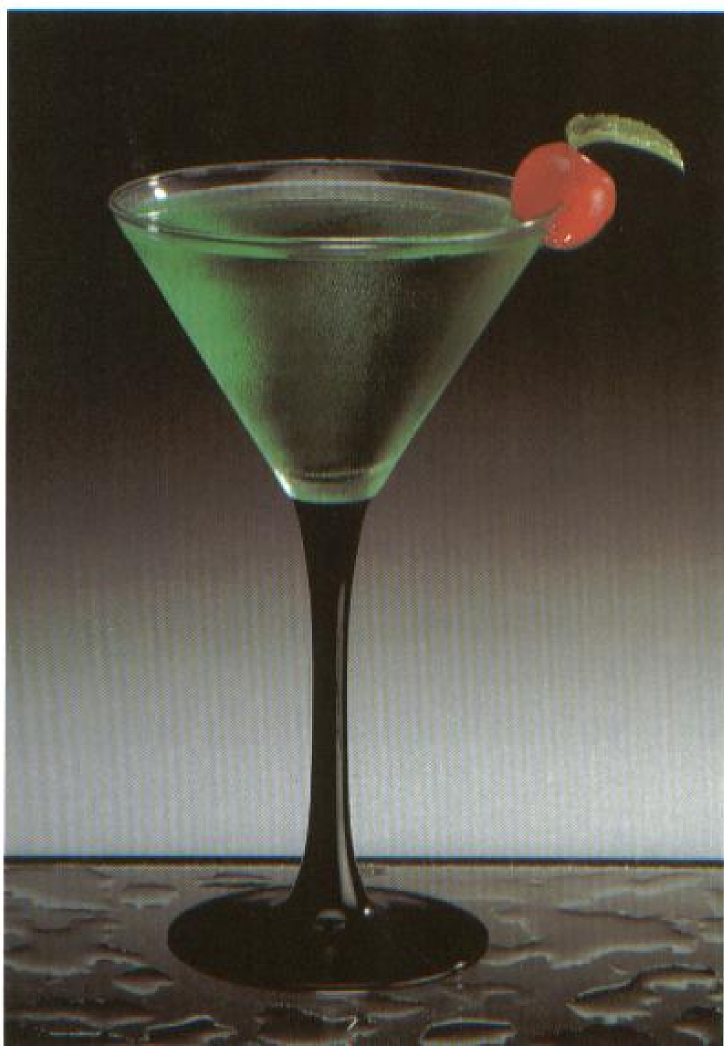
Batir en coctelera con cubos de hielo y servirlo colando en copa helada.

Adorno

Corteza de limón retorcida.

Copa

Martini.



Carusso

Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Vermouth Dry*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Gin*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Crema de menta verde*

Preparación

Enfriar en el mixing glass con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza roja con hojas de menta al borde.

Copa

Martini.

Conca D' Oro



Ingredientes

1 ¼ onza	*(37,5 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Cherry Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Triple Sec*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Marrasquino*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

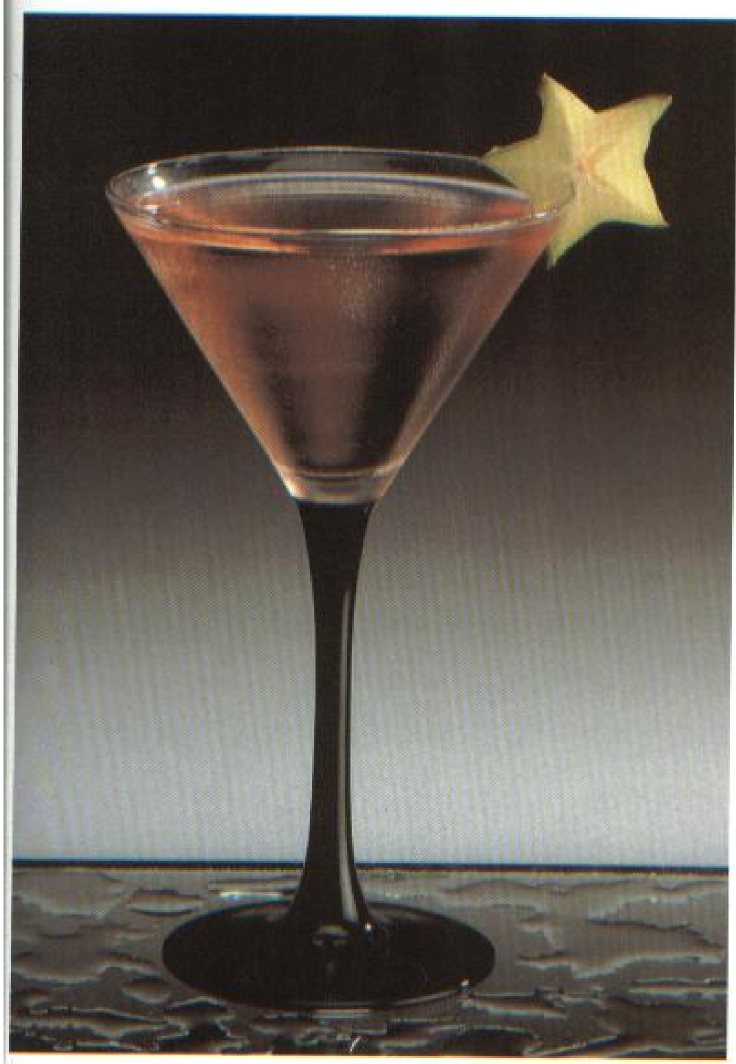
Batir con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja en forma de lazo, cereza.

Copa

Martini.



Copa de Oro

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Cherry Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Curacao Triple Sec*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Marrasquino*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Vermouth blanco*
	4-5	*Cubos de hielo*

Preparación

Refrescar diez segundos en el mixing glass y servir en copa helada.

Adorno

Estrella de carambola.

Copa

Martini.

Cristina

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vermouth Rosso*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Gin*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Jugo de naranja*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos y servir en copa helada.

Adorno

Orange twist.

Copa

Cóctel.





Dry Martini Cocktail

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
1/3 onza	*(10 ml)*	*Dry Vermouth*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Mezclar los ingredientes con cubos de hielo en el mixing glass.

Adorno

Una aceituna verde.

Copa

Martini.

GIBSON

INGREDIENTES

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Noelly Pratt*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo durante diez segundos, servir colando en copa helada.

ADORNO

Cebollita perla.

COPA

Cóctel.





GIN TONIC

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo de limón*
	¼	*Botella tónica*

PREPARACIÓN

Servir en vaso highball con cubos de hielo.

ADORNO

Rodaja de limón al borde del vaso, revolvedor.

VASO

Highball de ocho onzas.

Gin and It

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin*
1 onza	*(30 ml)*	*Vermouth Rosso*

Preparación

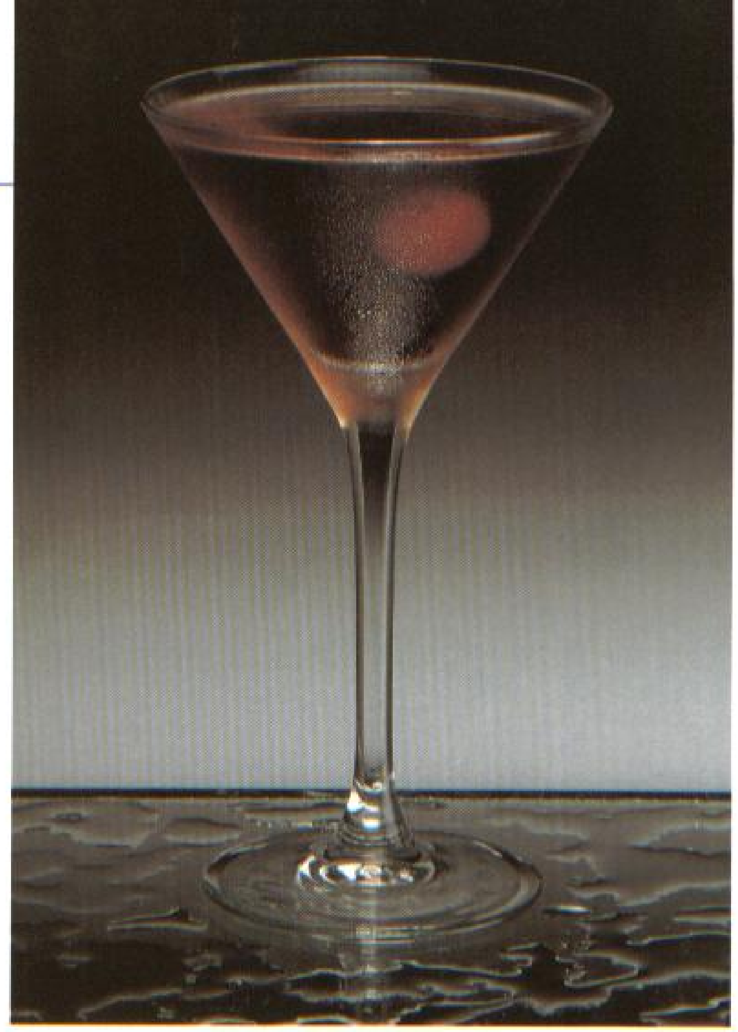
Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza roja dentro.

Copa

Martini.





Gin Cooler

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
1 onza	*(30 ml)*	*Peach Tree*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
4 onzas	*(½ taza)*	*Ginger Ale*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

Adorno

Espiral de naranja aserrada, rodaja de limón y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.

Gin Daysi

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe granadina (primero)*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao rojo*
2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

Preparación

Servir directamente en vaso largo con hielo. El gin y el curacao al final.

Adorno

Fruta de la estación, estrella de carambola y pajilla.

Vaso

Largo.





Gin Fizz

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
	¼	*Botella de soda*
		Clara de huevo
		Hielo

Preparación

Batir, servir y agregar soda al final.

Adorno

Rodaja de limón, cereza y revolvedor.

Vaso

Highball.

Gin Rickey



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de Limón*
4 onzas	*(½ taza)*	*Soda*
	3	*Cubos de hielo*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

Adorno

Una cereza, una rodaja de limón y un revolvedor.

Vaso

Highball.



Gladiador

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Sambuca*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Gin Beefearter*
½ onza	*(15 ml)*	*Bitter Campari*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con hielo y servir colando sin hielo.

Adorno

Media luna de naranja torneada.

Copa

Cóctel.

Golden Fizz

Ingredientes

1½ onza	(45 ml)	*Gin*
½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
	¼	*Botella de soda*
	1	*Yema de huevo*
		Hielo

Preparación

Batir todos los ingredientes con cubos de hielo. Servir en vaso highball sin colar. La soda se agrega al final.

Adorno

Rodaja de limón al borde del vaso y un revolvedor.

Vaso

Highball de diez onzas.





Hurricane

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Amaretto D'Saronno*
½ onza	(15 ml)	*Gin*
½ onza	(15 ml)	*Ron blanco*
½ onza	(15 ml)	*Ron rubio*
½ onza	(15 ml)	*Jugo de naranja*
1 ½ onza	(45 ml)	*Néctar de piña*
1 ½ onza	(45 ml)	*Néctar de mango*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.

Ida y Vuelta

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Crema de coco*
½ onza	(15 ml)	*Cherry Brandy*
4 onzas	(½ taza)	*Néctar de piña*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jarabe de granadina*
1 ½ onza	(45 ml)	*Gin*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo servir en vaso largo o copa.

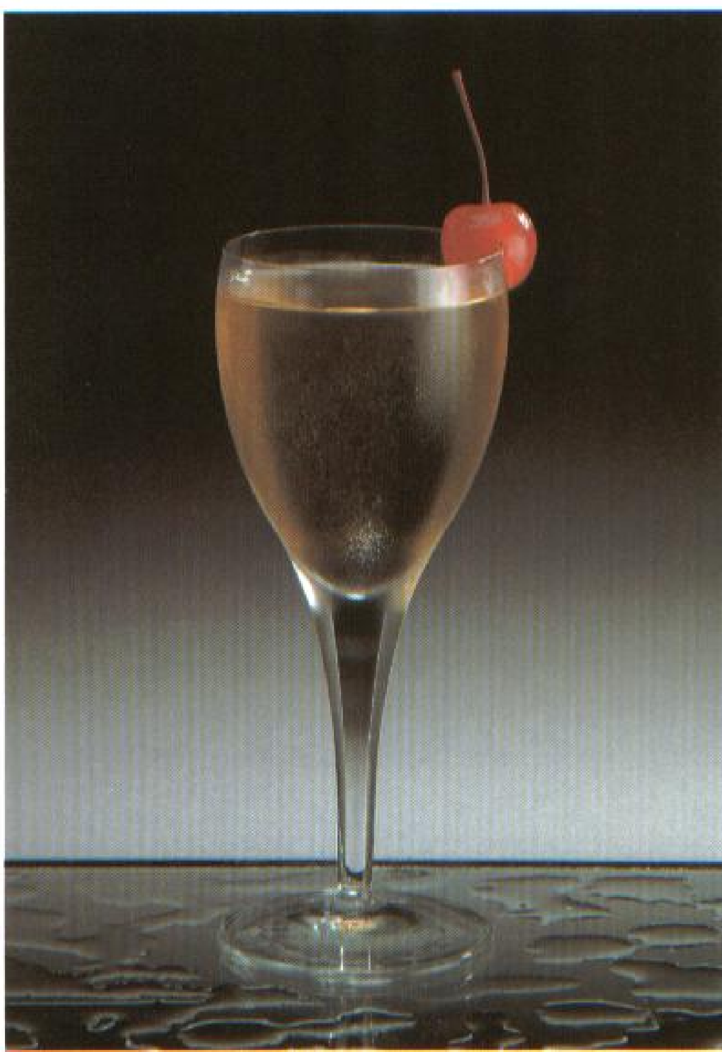
Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla y pajillas.

Vaso

Largo o copa.





Inés

Ingredientes

2/3 onza	(20 ml)	*Gin*
2/3 onza	(20 ml)	*Vermouth blanco seco*
2/3 onza	(20 ml)	*Vermouth Rosso*
¼ onza	(7,5 ml)	*D'Saronno Amaretto*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza.

Copa

Cóctel.

Inkauto

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de bananas*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*
		Completar bebida dorada

Preparación

Servir en vaso largo con cubos de hielo.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.





La vie en Rose

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
½ onza	*(15 ml)*	*Kirsch*
½ onza	*(15 ml)*	*Bitter Campari*
	1 dash	*Granadina*

Preparación

Batir en coctelera y servir en copa Martini helada.

Adorno

Cereza y hojitas de menta.

Copa

Martini.

Lady Scarlett

Ingredientes

$^2/_3$ onza	(20 ml)	*Gin*
$^2/_3$ onza	(20 ml)	*Cointreau*
$^1/_3$ onza	(10 ml)	*Vermouth blanco seco*
$^1/_3$ onza	(10 ml)	*Jugo de lima*
$^1/_3$ onza	(10 ml)	*Campari*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

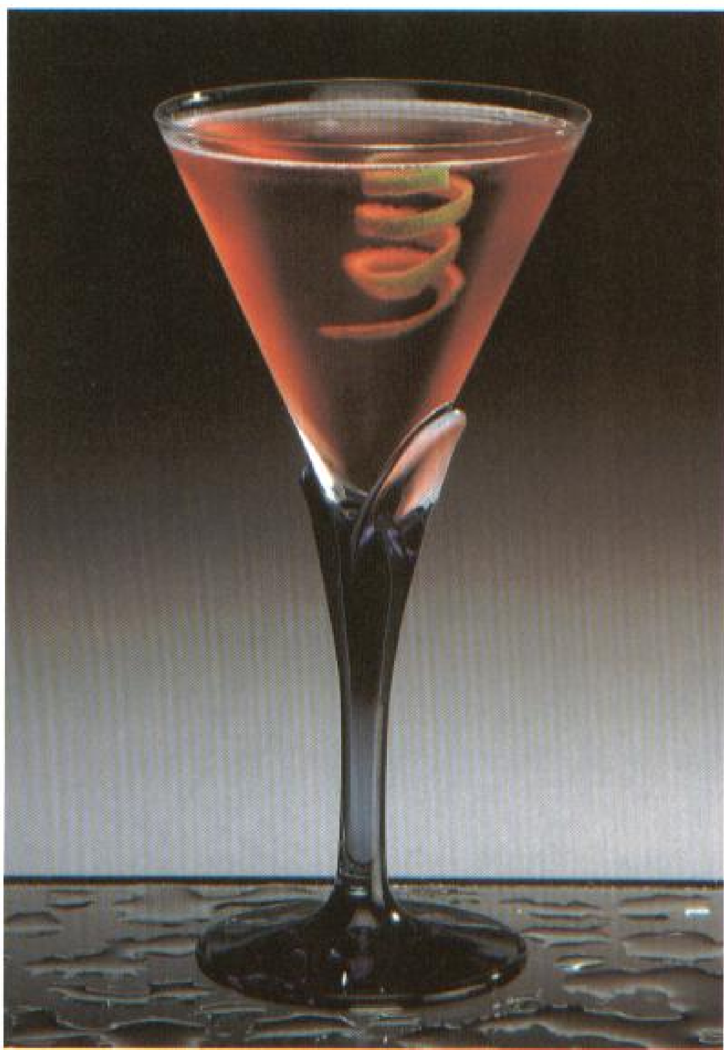
Adorno

Corteza de limón aserrada.

Copa

Cóctel.





Mar de Plata

Ingredientes

1 ¼ onza	(37,5 ml)	*Gin*
¼ onza	(7,5 ml)	*Benedictine*
¾ onza	(22,5 ml)	*Vermouth blanco seco*
	2-4	*Gotas granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de limón retorcida.

Copa

Cóctel.

Orange Blossom

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*		*Gin*
3 onzas	*(90 ml)*		*Jugo de naranja*
		1	*Cucharada de azúcar*
		3	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con hielo en la coctelera y servir colando el hielo en copa helada.

Adorno

Media luna de naranja torneada.

Copa

Cóctel.





Paradise

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*		*Gin*
1 onza	*(30 ml)*		*Apricot Brandy*
1 onza	*(30 ml)*		*Jugo fresco de naranjas*
		5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos. Servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Cereza roja.

Copa

Coctel helada.

Parisian

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Dry Vermouth*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Kuyper Crema de Cassis*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos. Servir colando el hielo en copa helada.

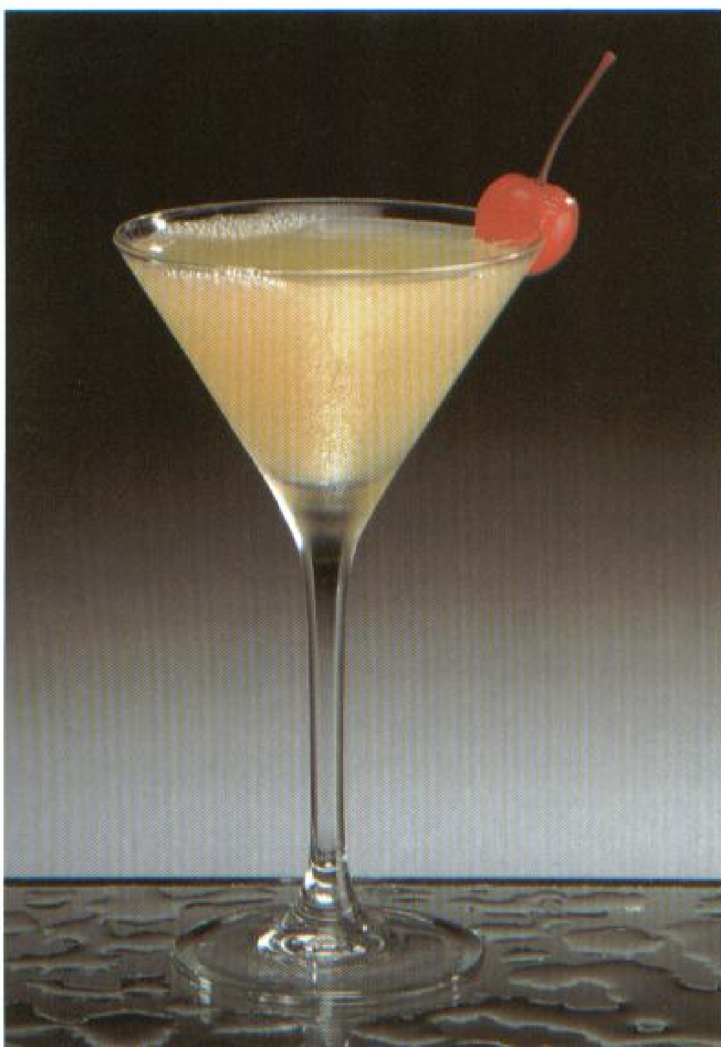
Adorno

Cereza roja y hojas de menta.

Copa

Martini.





Park Avenue

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Néctar de piña*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza roja.

Copa

Martini.

Perfect Martini



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Dry Vermouth*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Red Vermouth*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo, servir colando en copa helada.

Adorno

Lemon twist y cereza al borde de la copa.

Copa

Martini.



Rheingold

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Gin seco*
⅔ onza	*(20 ml)*	*Cointreau*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Vermouth blanco seco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Campari*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja, cereza.

Copa

Cóctel.

Royal Fizz



Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
2 onzas	(60 ml)	*Gin*
3 cucharaditas		*Azúcar impalpable*
1		*huevo*
4		*Cubos de hielo*
		Soda

Preparación

Batir con cubos de hielo los ingredientes menos la soda. Servir en vaso highball y completar con soda.

Adorno

Rodaja de limón al borde, removedor.

Vaso

Highball.



Singapur

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Gin*
½ onza	(15 ml)	*Cherry Brandy*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jugo de limón*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jarabe de granadina*
3 onzas	(90 ml)	*Néctar de piña*
5		*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo, servir en vaso o copa con todo el hielo.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla (umbrella). Pajillas.

Copa

Pera o vaso long drink.

Super Tonic

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Peach Tree*
	1 dash	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*
		Completar con agua tónica

Preparación

Servido en vaso highball con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja torneada y cereza dentro del vaso, revolvedor.

Vaso

Highball.





Tom Collins

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Botella de soda*
2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
		Cubos de hielo

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Long drink.

White Lady



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes en la coctelera durante 10 segundos con cubos de hielo, Servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Rodaja de limón al borde de la copa.

Copa

Cóctel.



Agua Marina

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
1 onza	*(30 ml)*	*Curacao azul*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
		Completar con agua tónica
		Cubos de hielo

Preparación

Batir y servir con hielo en vaso largo.

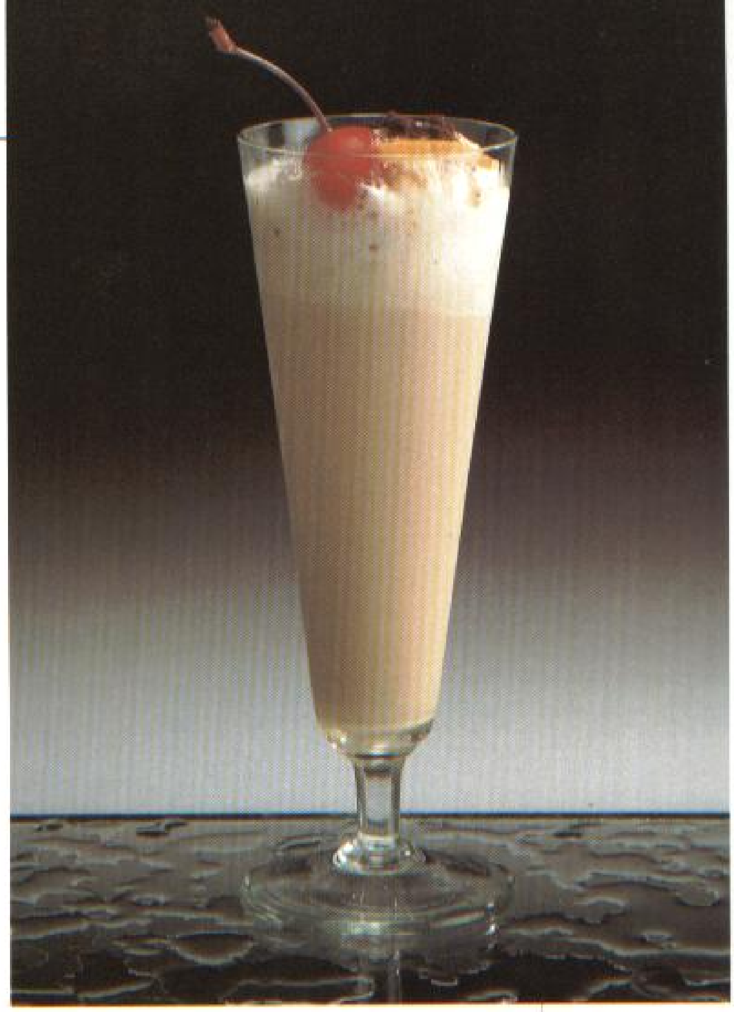
Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Long drink.

Cafetico



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Café*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
	1	*Bola de helado de vainilla*

Preparación

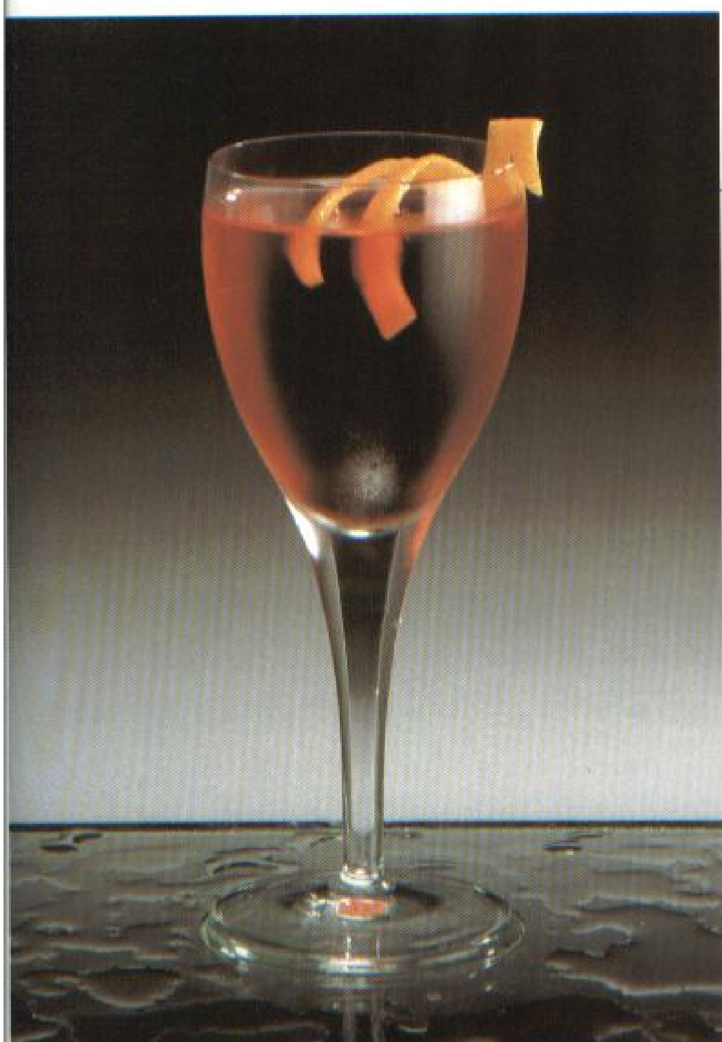
Licuar los ingredientes.

Adorno

Café en polvo y cereza.

Copa

Flauta.



Adonis

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Jerez*
1 onza	*(30 ml)*	*Vermouth Rosso*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Kuyper Red Curacao*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos, servir en copa helada.

Adorno

Orange twist.

Copa

Cóctel helada.

Bahía



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jerez*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Kuyper Red Curacao*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Pernod Fils*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos y servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Rodaja de limón y estrella de carambola al borde de la copa.

Copa

Cóctel.



Bamboo

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jerez*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Dry Vermouth*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Cointreau*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos. Servir en copa helada.

Adorno

Cereza y estrella de carambola.

Copa

Martini.

Bloody Ocean



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jerez*
3 onzas	*(90 ml)*	*Jugo de pepino*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de tomate*
		Sal, pimienta, tabasco
		Salsa inglesa
		Apio licuado
		Jugo fresco de limón

Preparación

Licuar los ingredientes.

Adorno

Rodajas de rabanito torneado y hojitas de menta, revolvedor.

Vaso

Highball.



Melocotón Cup

Ingredientes

5 onzas	*(150 ml)*	*Jerez*
4 mitades		*Duraznos en conserva*
		Azúcar a discreción

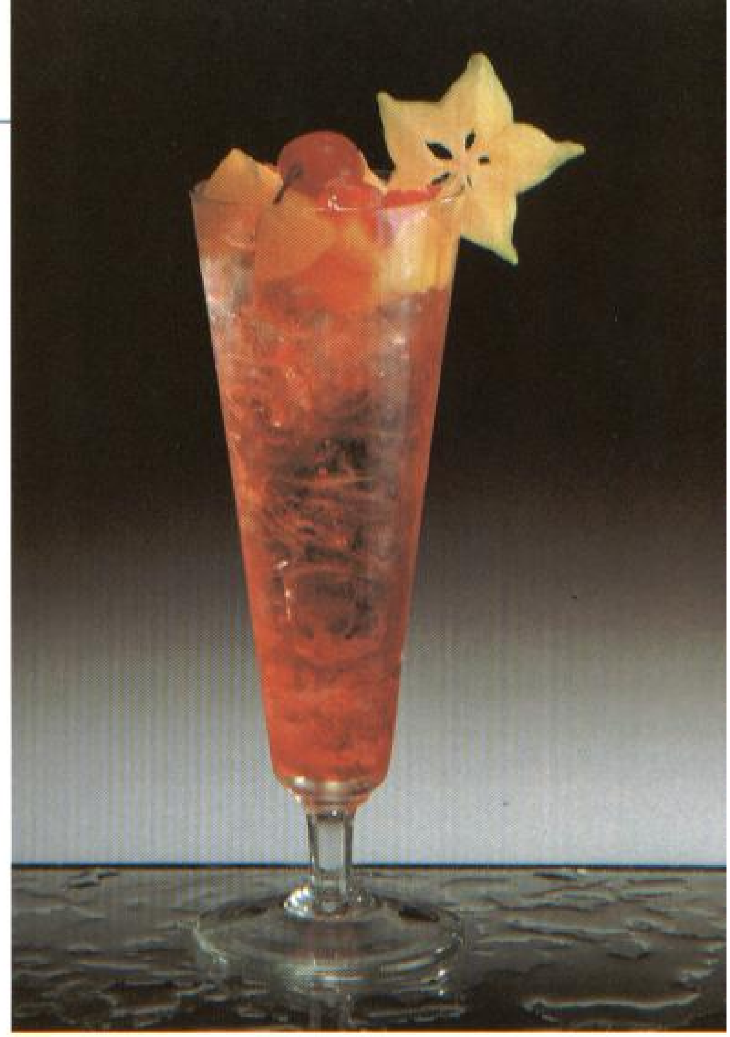
Preparación

Al servir en jarra, añadir hielo y una botella de champagne.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.

New York Cobbler



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jerez*
1 onza	*(30 ml)*	*Jeam Beam Whiskey*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao rojo*
		Hielo trozado

Preparación

Servir en copa o vaso largo con hielo trozado, siguiendo el orden de la receta. La fruta picada se agrega al final.

Adorno

Estrella de carambola, cereza y fruta picada.

Copa

Flauta o vaso largo.



Jerez cup

Ingredientes

¼ kg	*Fruta troceada*
2	*Rodajas de naranja*
2	*Rodajas de limón*
2	*Cucharadas de marrasquino*
2	*Cucharadas de Curacao rojo*
3	*Cucharadas de Brandy*
3	*Cucharadas de chartreuse amarillo*
3	*Cucharadas de azúcar*
3	*Hojas de menta fresca*
2	*Cascaritas de pepino*

Preparación

Macerar en jarra durante un cuarto de hora, los ingredientes de la fórmula.

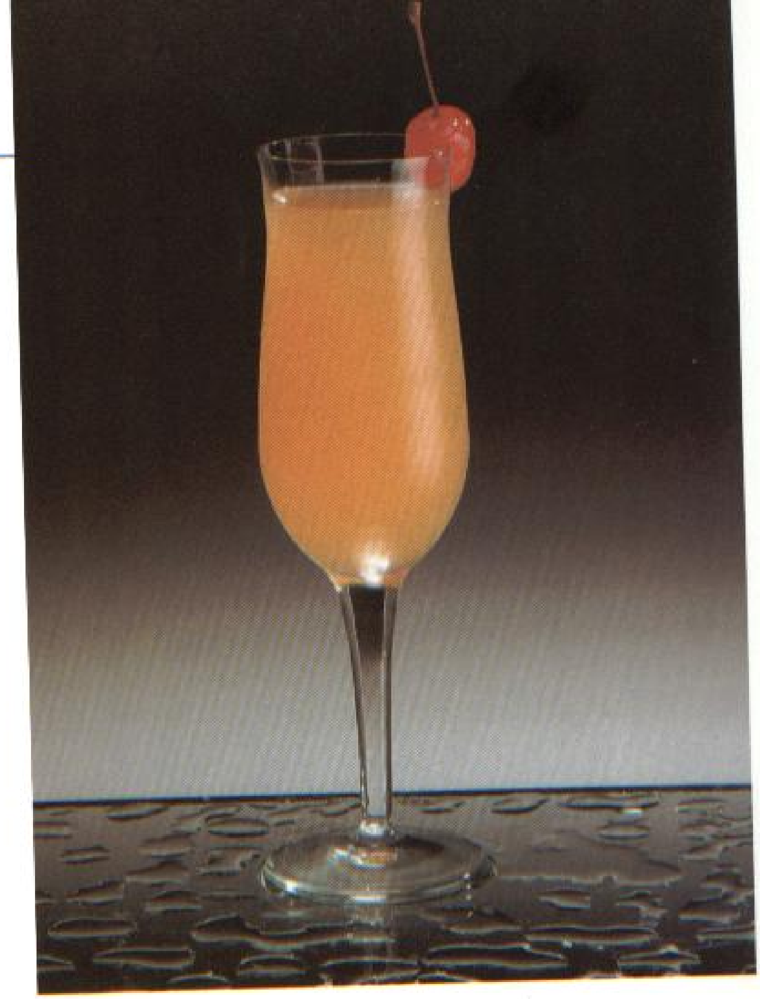
Adorno

Rodaja de naranja torneada, espiral de pepinillo, rodaja de limón y hojas de menta al borde.

Copa

Champagne.

Bellini



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de durazno helado*
3 onzas	*(90 ml)*	*Champagne seco helado*

Preparación

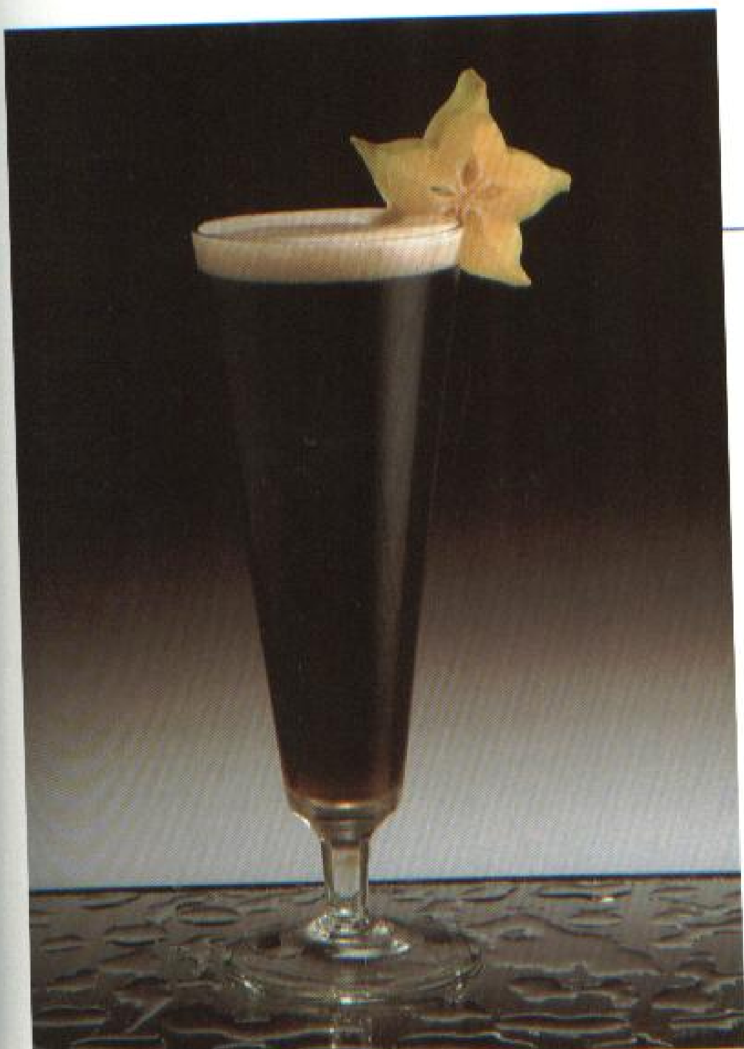
Servido en copa flauta para champagne helado siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Un cereza con cola.

Copa

Alta para champagne.



Black Velvet

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Champagne o vino espumante*
½ onza	*(15 ml)*	*Cerveza negra fría*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

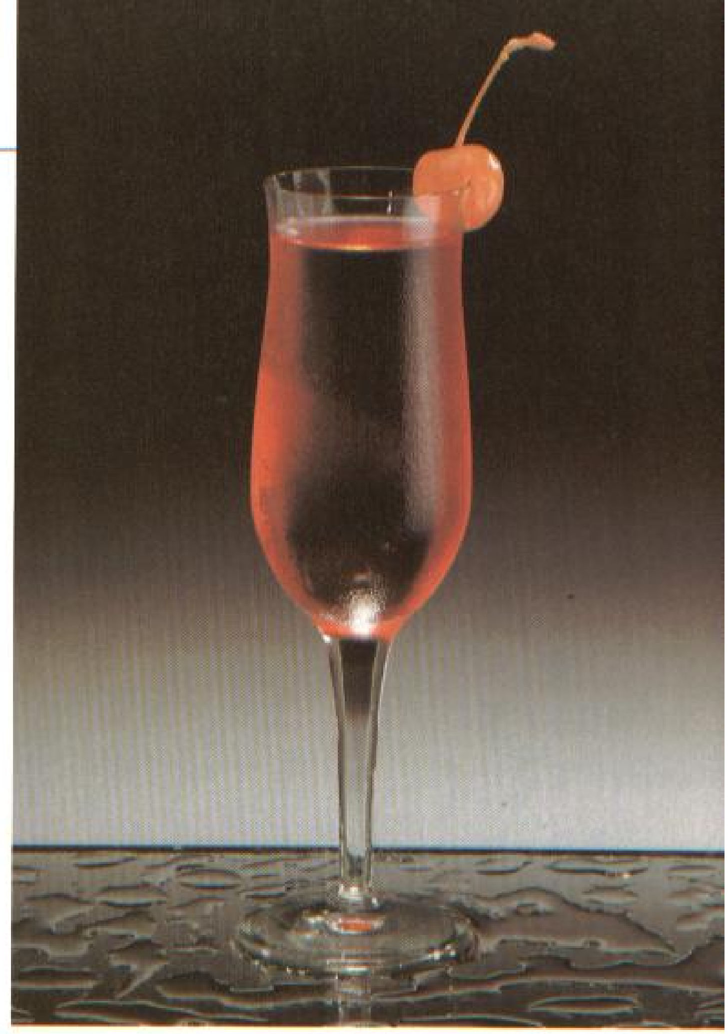
Adorno

Estrella de carambola al borde de la copa.

Copa

Flauta helada.

Bon Natale



Ingredientes

¾ copa	*Champagne helado*
1 dash	*Peach Tree*
1 dash	*Strawberry*
	Cubos de hielo

Preparación

Refrescar los licores y servir sobre el champagne helado.

Adorno

Cereza al borde de la copa.

Copa

Tulipán.



Champagne cup

Ingredientes

2	*Cucharadas de azúcar*
2	*Cucharadas de Brandy*
2	*Cucharadas de Kirsch*
2	*Cucharadas de marrasquino*
2	*Cucharadas de Curacao*
	Frutas del tiempo, picadas
3	*Rodajas de limón (adorno)*
3	*Rodajas de naranja (adorno)*
	Completar con sifón ó soda (adorno)
	Unas hojas de hierbabuena (adorno)
	Espiral de naranja (adorno)

Preparación

Poner a macerar en una jarra todos los licores, frutas y el azúcar por una hora.

Adorno

Al servir, añadir hielo y una botella de champagne frío, decorar con rodajas de naranja, limón y hojas de menta o hierbabuena.

Copa

Champagne

HENRY FONDA

INGREDIENTES

¾ onza (22,5 ml)	*Drambuie*
3 onzas (90 ml)	*Champagne Brut frío*

PREPARACIÓN

Se vierten los ingredientes en una copa.

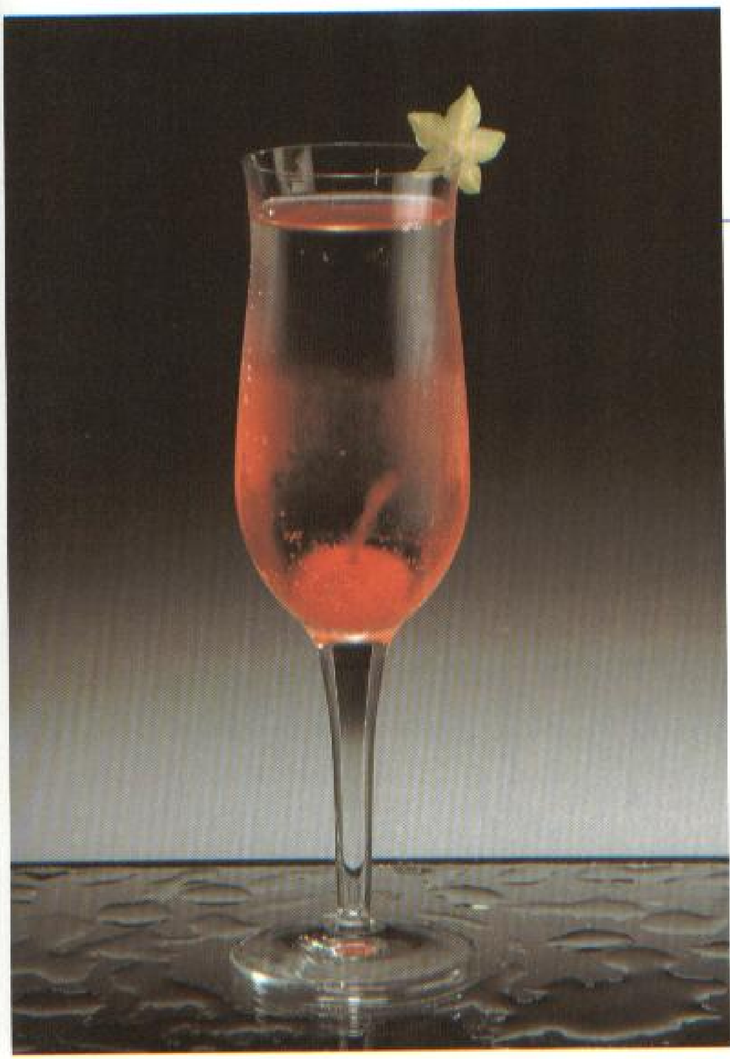
ADORNO

Orange twist y cereza.

COPA

Flauta para champagne.





KIR IMPERIAL

INGREDIENTES

Crema de frambuesa
Champagne frío

PREPARACIÓN

Se vierten los ingredientes en una copa helada.

ADORNO

Estrella de carambola y cereza.

COPA

Champagne.

Kir Royal



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema de Cassis*
	1	*Copa de champagne muy frío*

Preparación

Servir en copa helada.

Adorno

Cereza y estrella de carambola.

Copa

Champagne, flauta o tulipán.



Bowle de Fresas

(Bebida para 6 personas)

Ingredientes

300 gr	*Fresas*
100 gr	*Azúcar*
½ botella	*Vino*
½ botella	*Champagne*

Preparación

Poner a macerar las fresas y colocarlos en la refrigeradora durante una hora. El champagne se agrega momentos antes de servir.

Adorno

Una fresa al borde y algunas dentro de la copa.

Copa

Champagne.

Special Sparkling



Ingredientes

5	*Fresas medianas*
¼	*Manzana delicia*
50 gr	*Papaya*
¼ botella	*Seven Up*
5	*Cubos de hielo*
1 botella	*Vino espumante*

Preparación

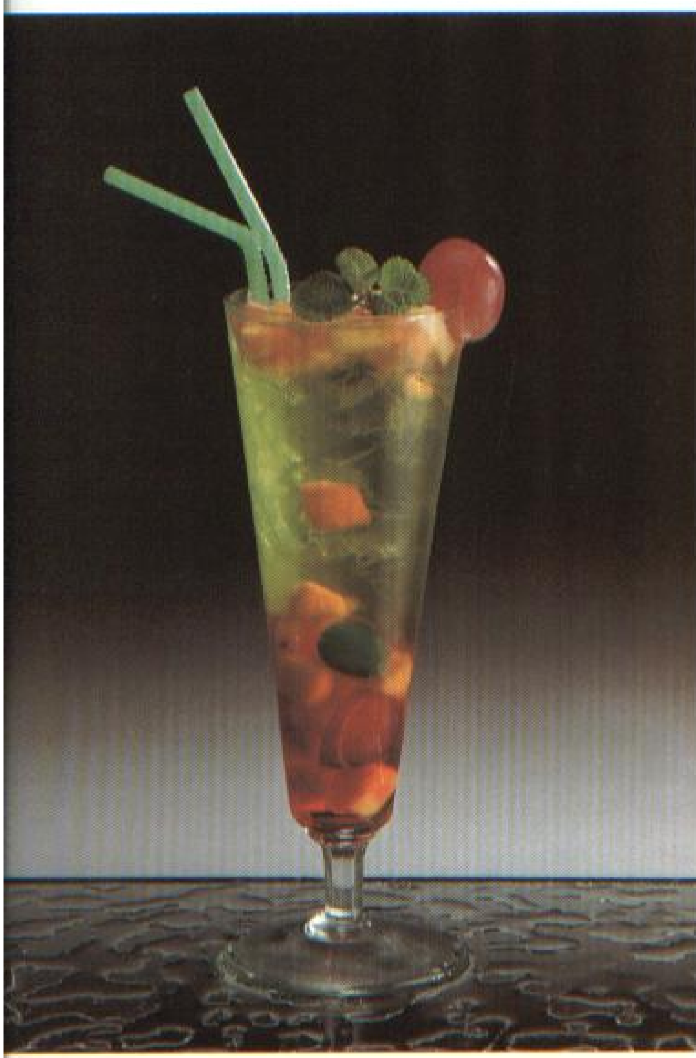
Servir directamente en jarra de cristal con cubos de hielo y se sirven en copas. Fórmula para doce personas.

Adorno

Cerezas de colores picadas y estrella de carambola.

Copa

Champagne clásica.



Apple Jack Punch

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina (primero)*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Cherry Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Marrasquino*
2 onzas	*(60 ml)*	*Calvados*
2 onzas	*(60 ml)*	*Sidra*
		Fruta de estación

Preparación

Batir los ingredientes en la coctelera durante quince segundos y completar con sidra.

Adorno

Cereza y ramita de menta. Pajillas.

Copa

Flauta.

Albaricoque Cup

Ingredientes

2	*Albaricoques, pelados y partidos, con suficiente azúcar*
1 botella	*Vino blanco*

Preparación

Se maceran los albaricoques en jarra durante ocho horas. Añadir hielo. Al servir añadir agua de seltz.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.





Cardenal Cup

Ingredientes

½ kg	*Fresas*
	Azúcar a discreción
1 botella	*Vino blanco*
½ botella	*Vino tinto*

Preparación

Macerar las fresas durante una hora. Servir frío.

Adorno

Fresa al borde de la copa.

Copa

Champagne.

Frambuesas Cup



Ingredientes

1 kg	*Frambuesas*
	Azúcar a discreción
1 botella	*Vino blanco, frío*

Preparación

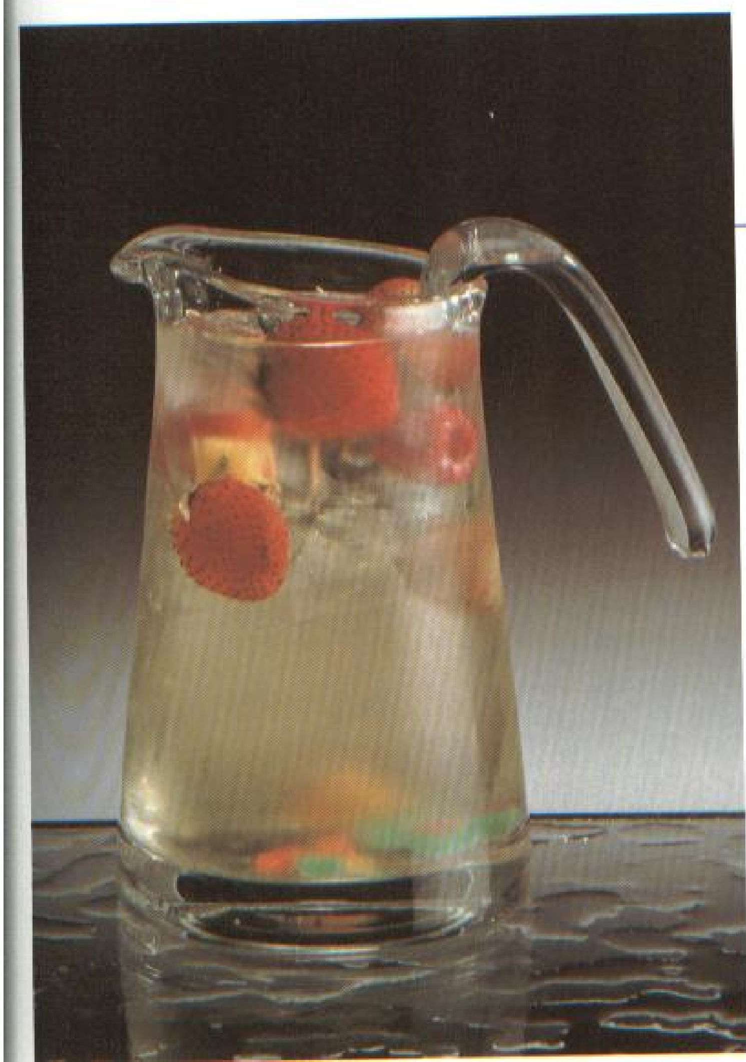
Macerar durante varias horas. Servir muy frío, añadiendo soda.

Adorno

Estrella de carambola.

Copa

Champagne.



Fresas cup

Ingredientes

½ kg	*Fresas*
1botella	*Vino blanco*
100 gr	*Azúcar*

Preparación

Macerar en jarra durante algunas horas. Poner sobre hielo una botella de vino blanco.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.

Naranja Cup



Ingredientes

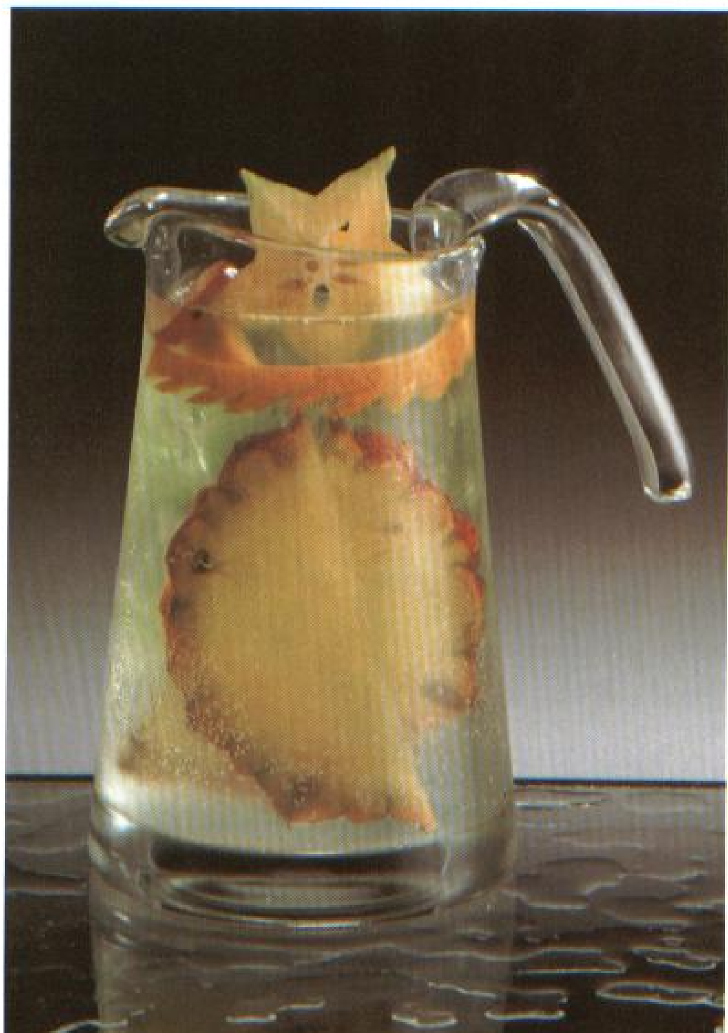
2 onzas (60 ml) *Curacao Kuyper Rojo*
4 *Naranjas peladas en rodajas*
1 *Cucharada de azúcar*
1 *Botella de Vino blanco*
Cáscara de naranja

Preparación

Mezclar en jarra y macerar varias horas. Servir frío.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.



Piña Cup

Ingredientes

Unas rodajas de ananás
Azúcar a discreción
Una botella de vino blanco
Hielo
1 *Cáscara de naranja*
1 *Estrella de carambola*

Preparación

En jarra macerar durante dos horas los ingredientes. Luego servir agregando hielo.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.

Clarete Cup



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Brandy*
¾ onza (22,5 ml)	*Kirsh*
¾ onza (22,5 ml)	*Licor marrasquino*
2 ½	*Cucharaditas de azúcar*
1botella	*Vino tinto*
	Completar con Soda
4-5	*Cubos de hielo*
	Fruta de estación en dados

Preparación

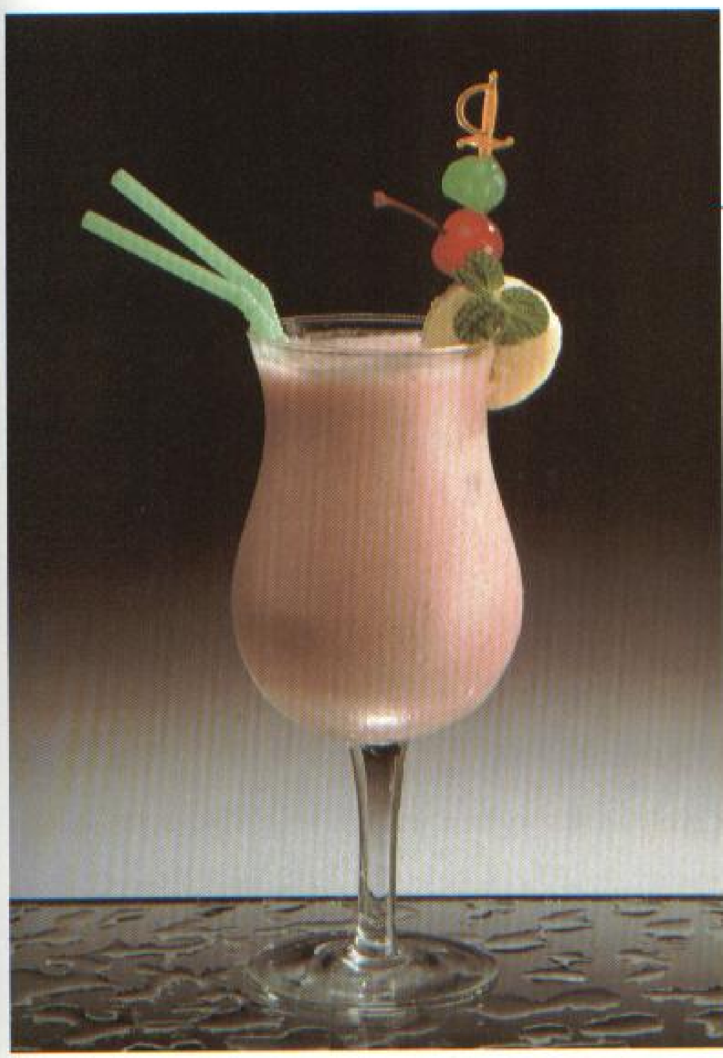
Servir en una jarra con cubos de hielo.

Adorno

Uva negra y ramita de menta.

Copa

Champagne.



Samba

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Leche condensada*
1 onza	(30 ml)	*Vino tinto borgoña*
	1	*Banana*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Licuar con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón, cerezas y ramita de menta. Pajillas.

Copa

Pera.

Rose Cup

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Kirsh*
¾ onza (22,5 ml)	*Curacao Rojo Kuyper*
2 ½	*Cucharadita de azúcar*
1 botella	*Vino rose semi - seco*
4 - 5	*Cubos de hielo*
	Dados de fruta de estación

Preparación

Servir en jarra con el hielo.

Adorno

Estrella de carambola.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.





Affinity

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Noelly Pratt*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth Rosso*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos, servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Una cereza.

Copa

Coctel.

Amba 1965



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Ballantine's Scotch Whisky*
⅔ onza (20 ml)	*Ron rubio*
½ onza (15 ml)	*Vermouth Rosso*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza y removedor.

Vaso

Old fashioned.



Breamer Cocktail

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Drambuie*
¾ onza (22,5 ml)	*Ballantine's Scotch Whisky*
¾ onza (22,5 ml)	*Dry Vermouth*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes durante diez segundos en el mixing glass con cubos de hielo, servir en copa helada.

Adorno

Lemon twist.

Copa

Martini.

Champion

Ingredientes

⅔ onza	*(20 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Curacao Triple Sec*
⅔ onza	*(20 ml)*	*Vermouth blanco seco*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Benedictine*
		Hielo

Preparación

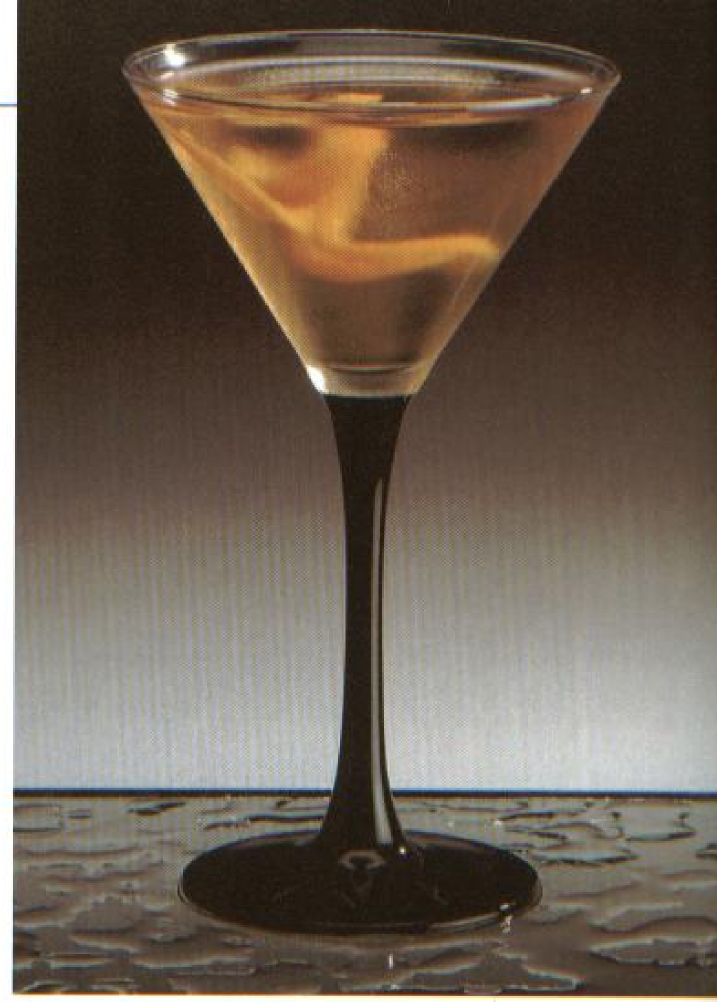
Batir en coctelera con cubos de hielo servir en copa helada sin hielo.

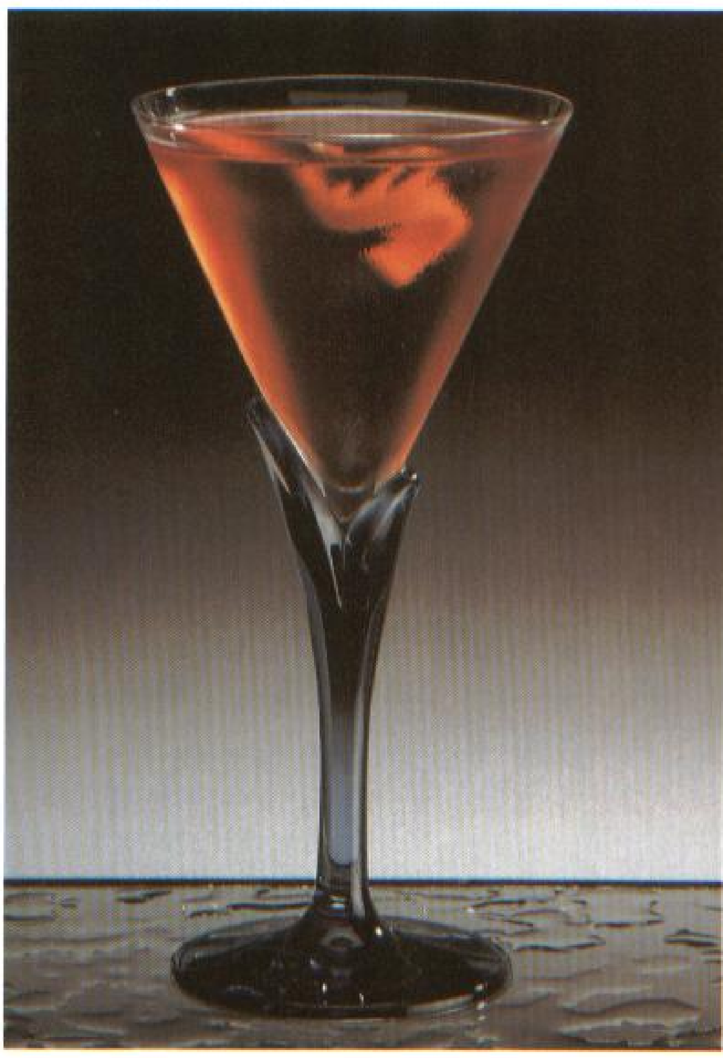
Adorno

Corteza de naranja.

Copa

Martini.





Gloria

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Campari*
½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Vermouth*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja.

Copa

Cóctel.

Happy Summer



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
1 onza	*(30 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Apricot Brandy*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

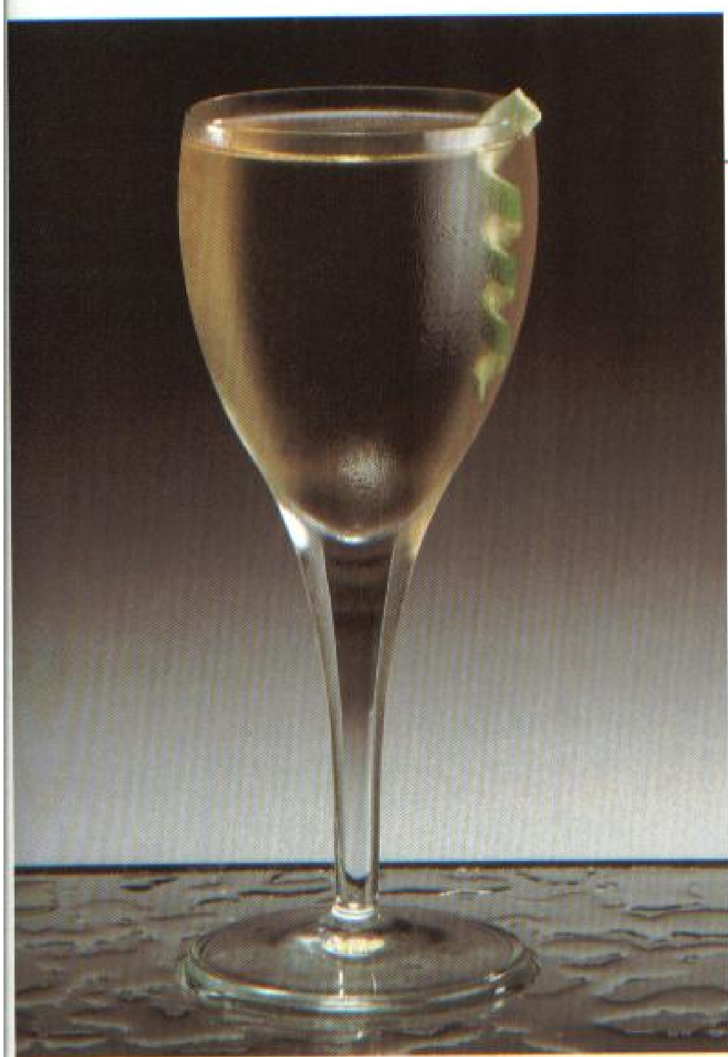
Servir on the rocks.

Adorno

Una cereza, revolvedor y estrella de carambola.

Vaso

Old fashioned.



Izcaragua

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de plátano*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth blanco seco*
½ onza	*(15 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de limón retorcida.

Copa

Cóctel.

John Collins



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
2 onzas	*(60 ml)*	*Whisky escocés*
		Soda
	5-6	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso collins con cubos de hielo y completar con soda.

Adorno

Rodaja de limón, cereza con cola y pajillas.

Vaso

Collins.



Lena

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Blanco seco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Campari*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Galliano*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Cereza y estrella de carambola.

Copa

Cóctel.

PUERTO MONTT

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Amaretto D'Saronno*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de mandarina*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir durante diez segundos con cubos de hielo en la coctelera. Servir en vaso largo sin colar.

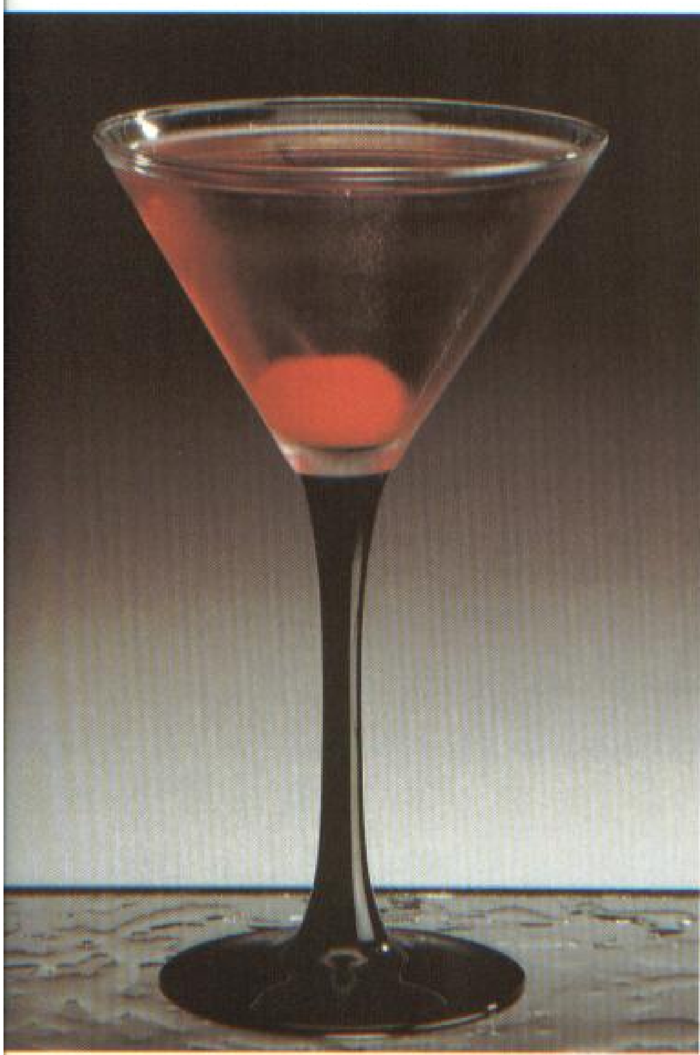
ADORNO

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

VASO

Largo.





ROB ROY

INGREDIENTES

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Red Vermouth*
	1 dash	*Bitter Angostura*
		Hielo

PREPARACIÓN

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada.

ADORNO

Cereza.

COPA

Cóctel.

Shakespeare Dream



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes durante diez segundos en el mixing glass; servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza dentro de la bebida y corteza de naranja.

Copa

Martini.



Rusty Nail

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Drambuie*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso con cubos de hielo.

Adorno

Revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

TNT

Ingredientes

1 ¼ onza (37,5 ml)	*Anís dulce*
1 ¼ onza (37,5 ml)	*Ballantine's Scotch Whisky*
4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos y servir en copa helada.

Adorno

Una cereza roja.

Copa

Cóctel.





Turquito

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	3	*Cucharaditas de Azúcar*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	1	*Taza de mate de coca*

Preparación

Servir en copa refractaria.

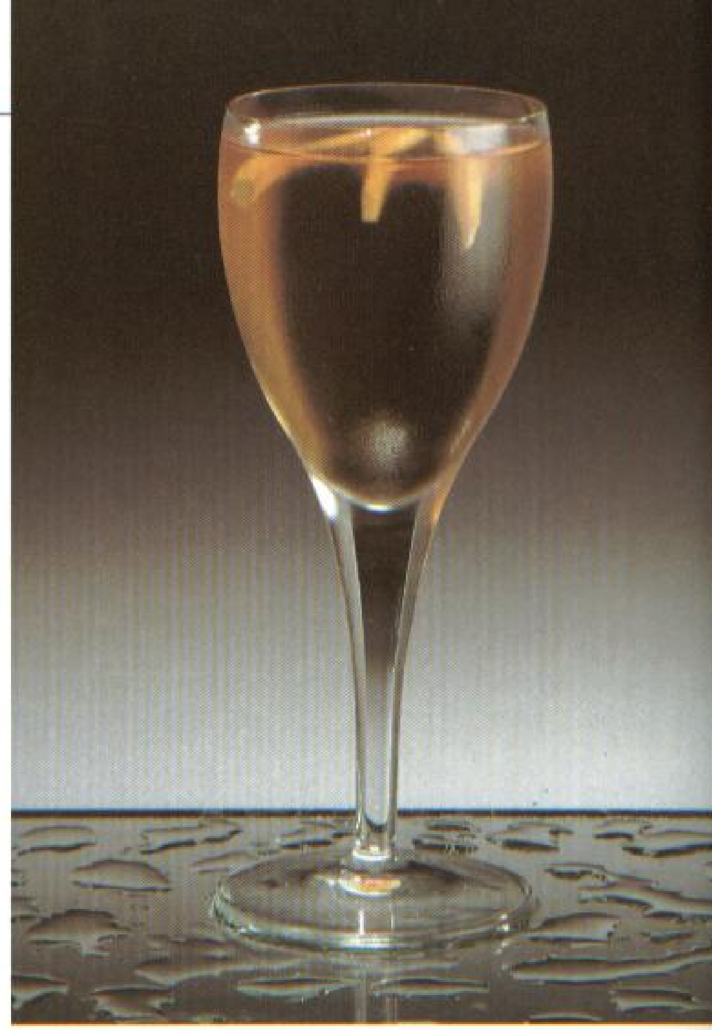
Adorno

Rodaja de limón y estrella de carambola.

Copa

Refractaria.

Tuttosi



Ingredientes

⅔ onza	*(20 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth Rosso*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Galliano*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Mandarina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja.

Copa

Cóctel.



Whisky Flip

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao*
	1	*Yema de huevo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir colando el hielo.

Adorno

Canela molida y pajillas.

Copa

Champagne helada.

Whisky Sling

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
½ onza	(15 ml)	*Cherry Brandy*
1 ½ onza	(45 ml)	*Ballantine's Scotch Whisky*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con soda

Preparación

Servir directamente en vaso largo con cubos de hielo.

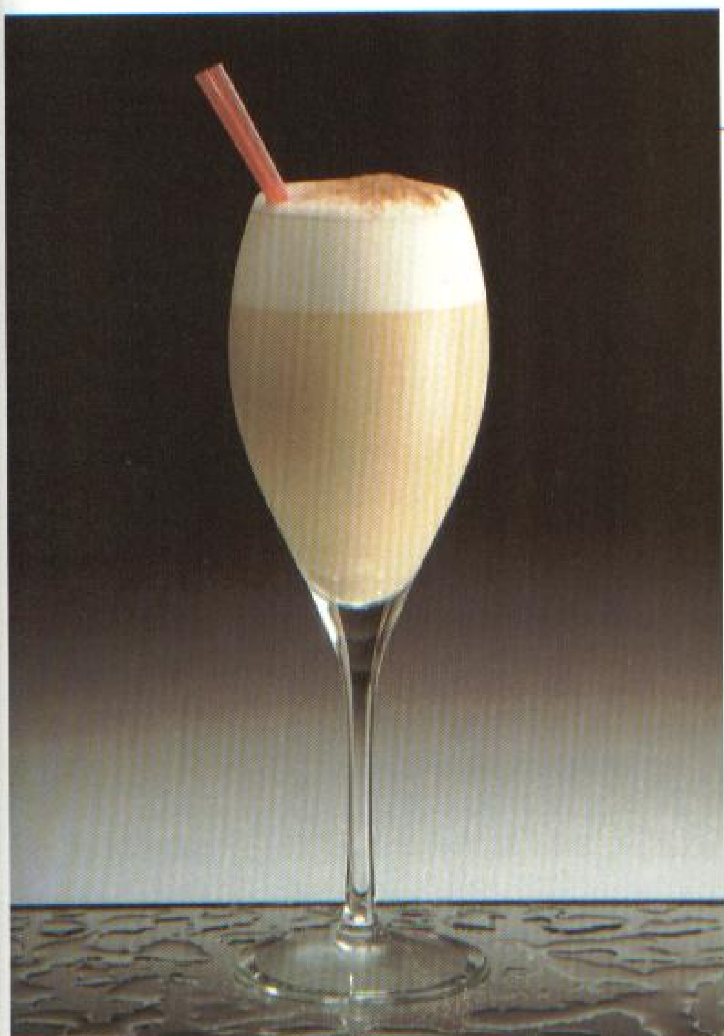
Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.





Ambassador's

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Ballantine's Scotch Whisky*
1 onza	(30 ml)	*Apricot Brandy*
1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
2 onzas	(60 ml)	*Leche*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Yema de huevo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo. Servir colándolo.

Adorno

Canela en polvo y pajillas.

Copa

Cóctel doble.

Virgen Viciosa

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Scotch Whisky*
½ onza	*(15 ml)*	*Vodka*
½ onza	*(15 ml)*	*Pisco*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de mango*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de durazno*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina (al final)*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

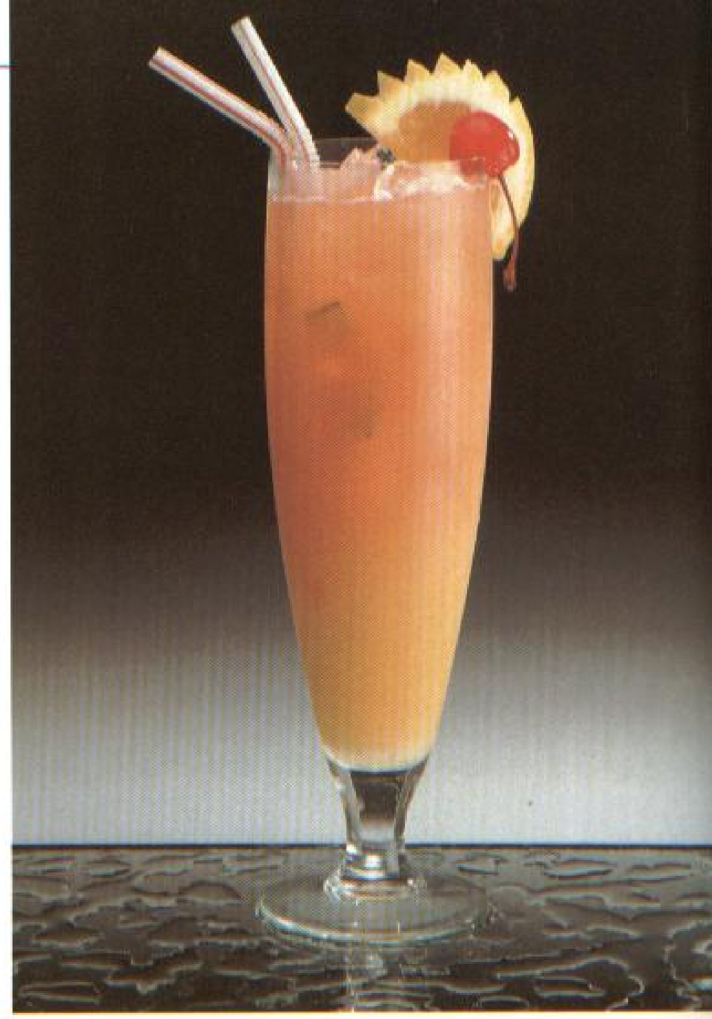
Batir en la coctelera con hielo y servir sin colar.

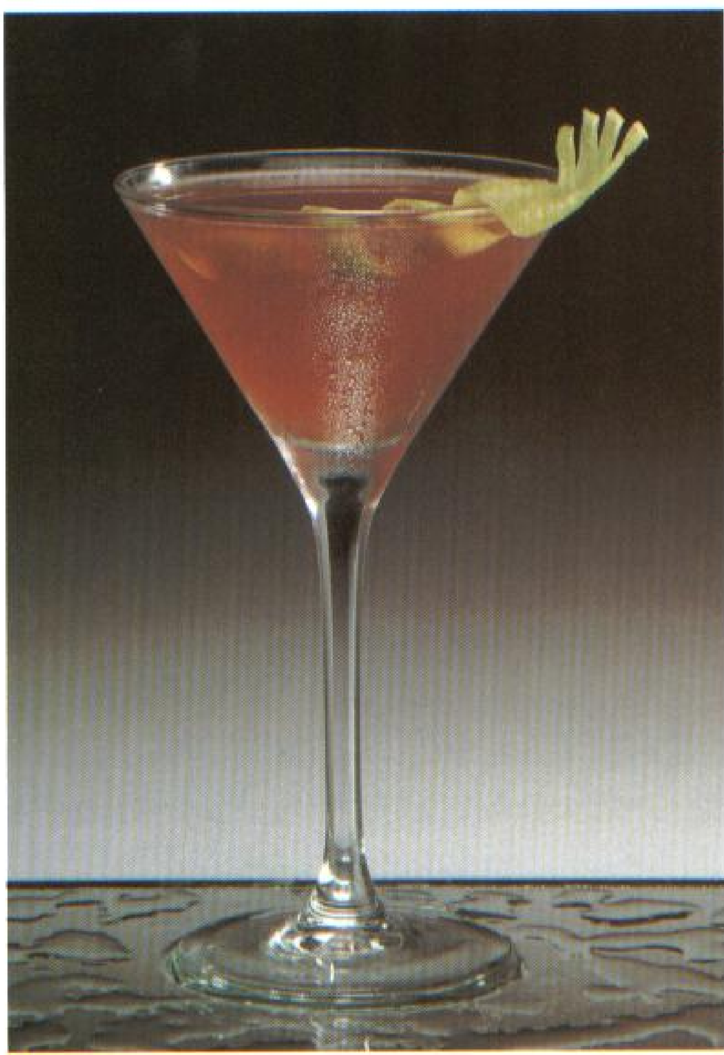
Adorno

Media luna de naranja, cereza roja y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.





Alegría Cocktail

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jack Daniels*
1 onza	*(30 ml)*	*Dry Vermouth*
½ onza	*(15 ml)*	*Blackberry*
⅓ onza	*(10 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Combine los ingredientes con cubos de hielo en la coctelera durante diez segundos. Sirva colando el hielo.

Adorno

Lemon twist (torcedura de limón).

Copa

Cóctel helada.

Algonquin



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jack Daniels*
½ onza	*(15 ml)*	*Dry Vermouth*
1 onza	*(30 ml)*	*Néctar de piña*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

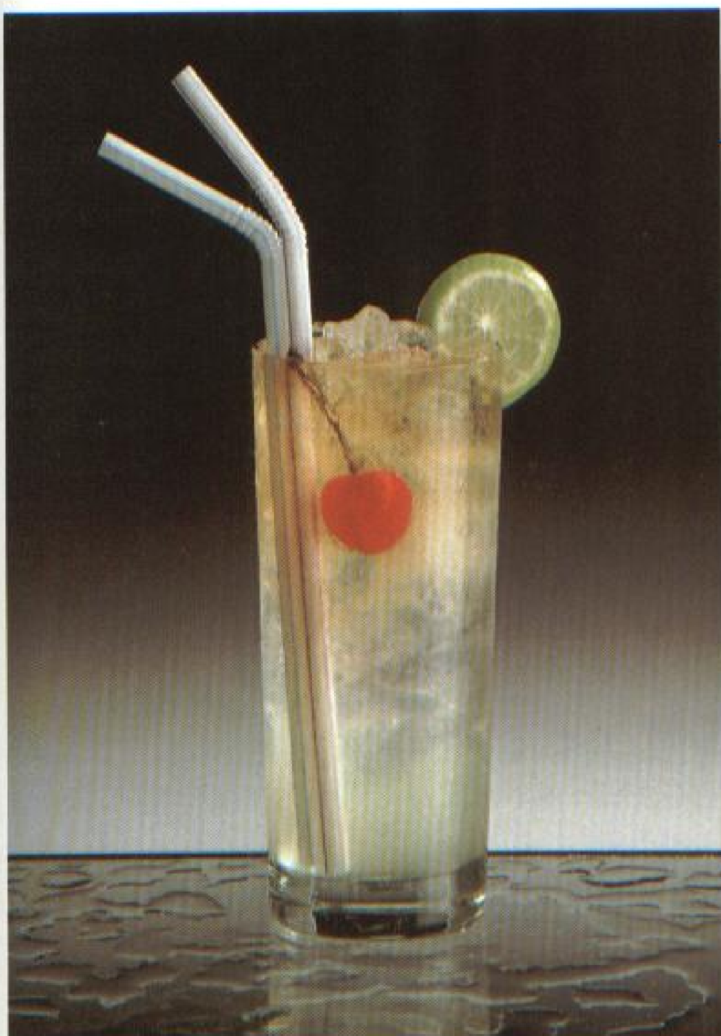
Combine los ingredientes con cubos de hielo, agitándolos en la coctelera durante diez segundos. Sirva colando el hielo.

Adorno

Una cereza al borde de la copa y cascarita retorcida de limón.

Copa

Cóctel helada.



Bourbon Fix

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Amaretto Kuyper*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jack Daniels*
	5-6	*Cubos de hielo*
	2 Cucharaditas	*Azúcar impalpable*
		Agua natural

Preparación

Directo en el vaso para trago largo completar con agua natural.

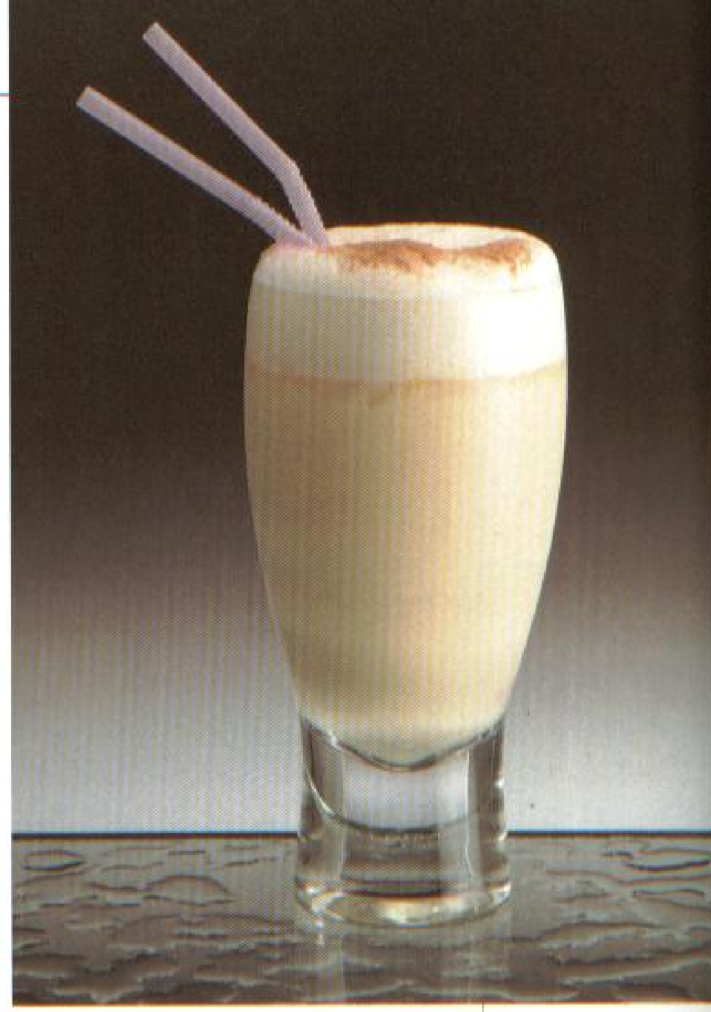
Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Canadian Punch



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marrasquino*
2 onzas	*(60 ml)*	*Whisky americano o Canadian Whiskey*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
2 Cucharadas		*Azúcar o jarabe al gusto*
	1	*Yema de huevo*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

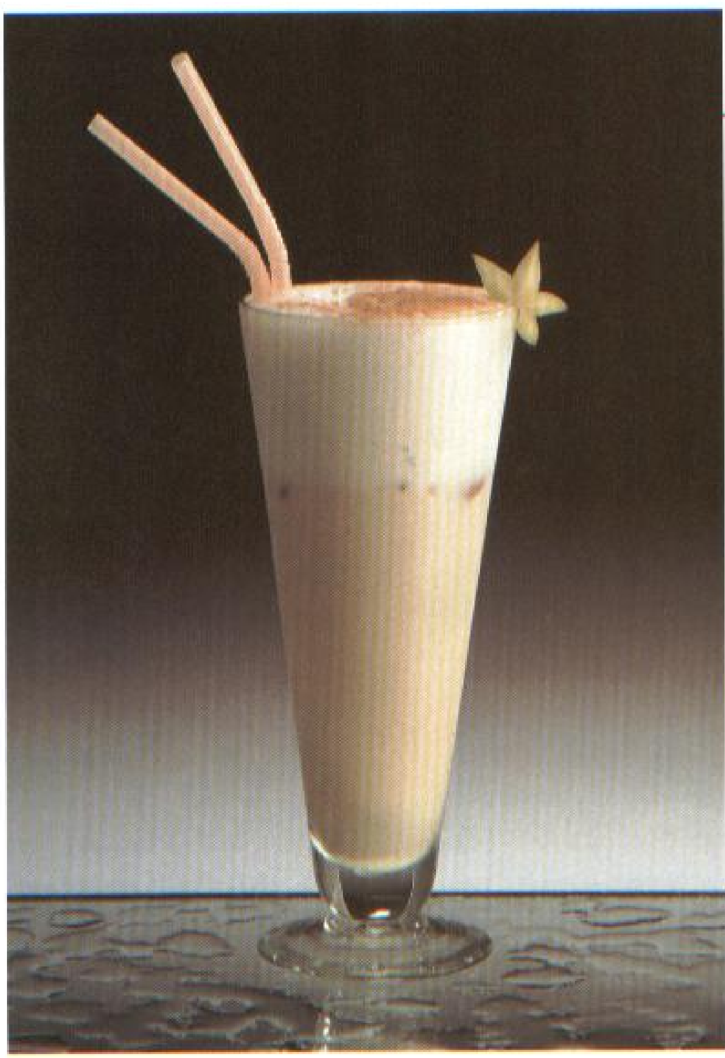
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Nuez moscada y pajillas.

Vaso

Largo o copa alta.



Jack Eggnogg

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jack Daniel's*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos y servir en vaso largo.

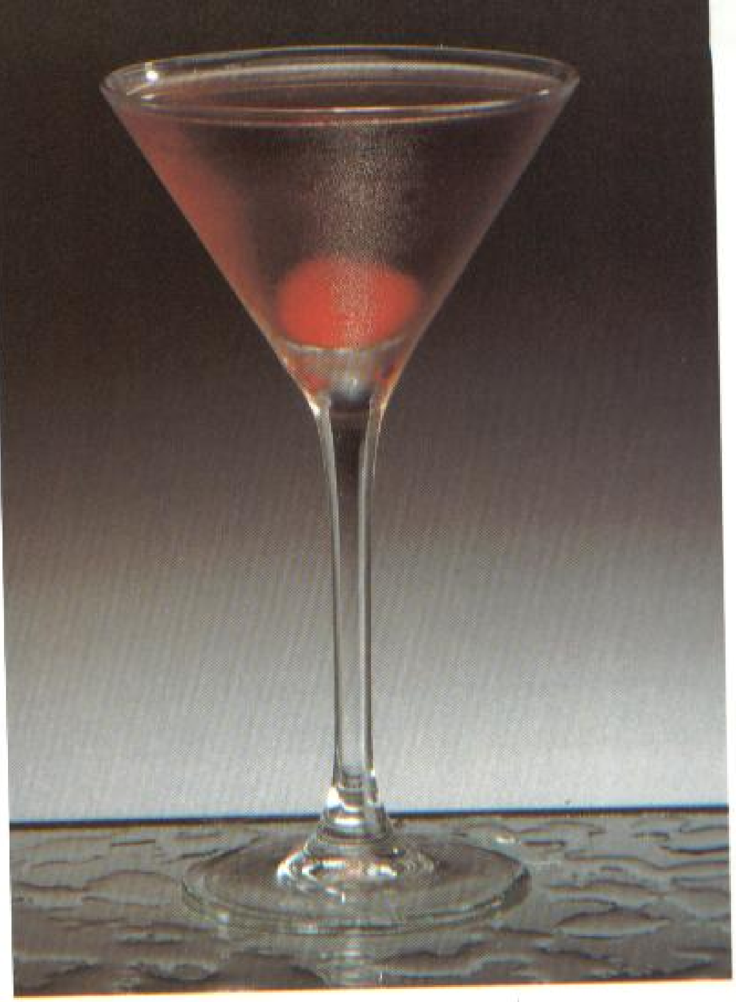
Adorno

Canela en polvo estrella de carambola y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.

Manhattan



Ingredientes

1 ¼ onza (37.5 ml)	*Bourbon whiskey*
1 ¼ onza (37,5 ml)	*Vermouth rojo*
1 dash	*Bitter Angostura*
	Hielo

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos y servir colando en copa helada.

Adorno

Una cereza.

Copa

Martini.



Mint Julep

Ingredientes

2 onzas (60 ml)	*Bourbon Whiskey*
1 ½ cucharada	*Azúcar*
5-6	*Cubos de hielo Frappe*
5	*Hojas de menta*
	Agua tónica para completar

Preparación

Colocar las hojas de menta y el azúcar, estrujar el tallo de la menta sin dañar las hojas, servir el whiskey, llenar el vaso con hielo Frappe (granulado).

Adorno

Ramita de menta y revolvedor.

Vaso

Highball.

Old Fashioned



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Bourbon Whiskey*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma o azúcar*
½ onza	*(15 ml)*	*Rodaja de naranja*
	1 dash	*Bitter Angostura*
		Completar con soda

Preparación

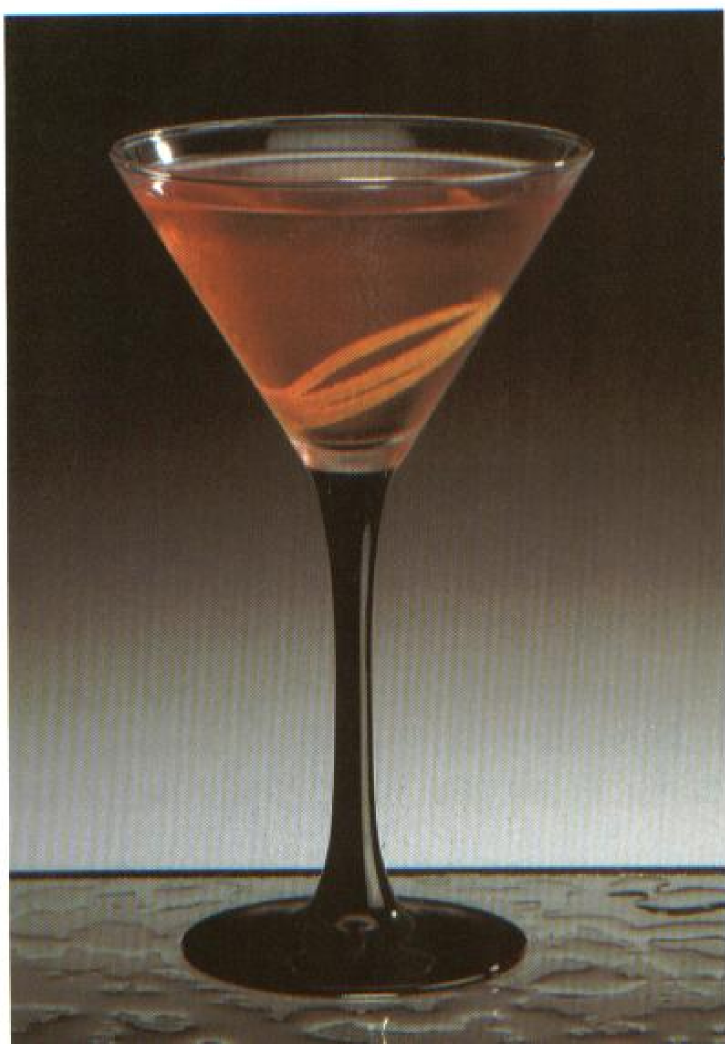
Servir on the rocks.

Adorno

Media rodaja de naranja, cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.



Old Pal

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jack Daniel's*
1 onza	*(30 ml)*	*Dry Vermouth*
1 onza	*(30 ml)*	*Campari*
	5	*Cubos hielo*

Preparación

Enfriar los ingredientes en el mixing glass con cubos de hielo durante diez segundos. Servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Orange twist (cascarita retorcida de naranja).

Copa

Cóctel.

Perfecto Manhattan

Ingredientes

1 ¼ onza	(45 ml)	*Jack Daniel's o Jim Beam*
¼ onza	(7,5 ml)	*Vermouth Rosso*
¼ onza	(7,5 ml)	*Vermouth Dry*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

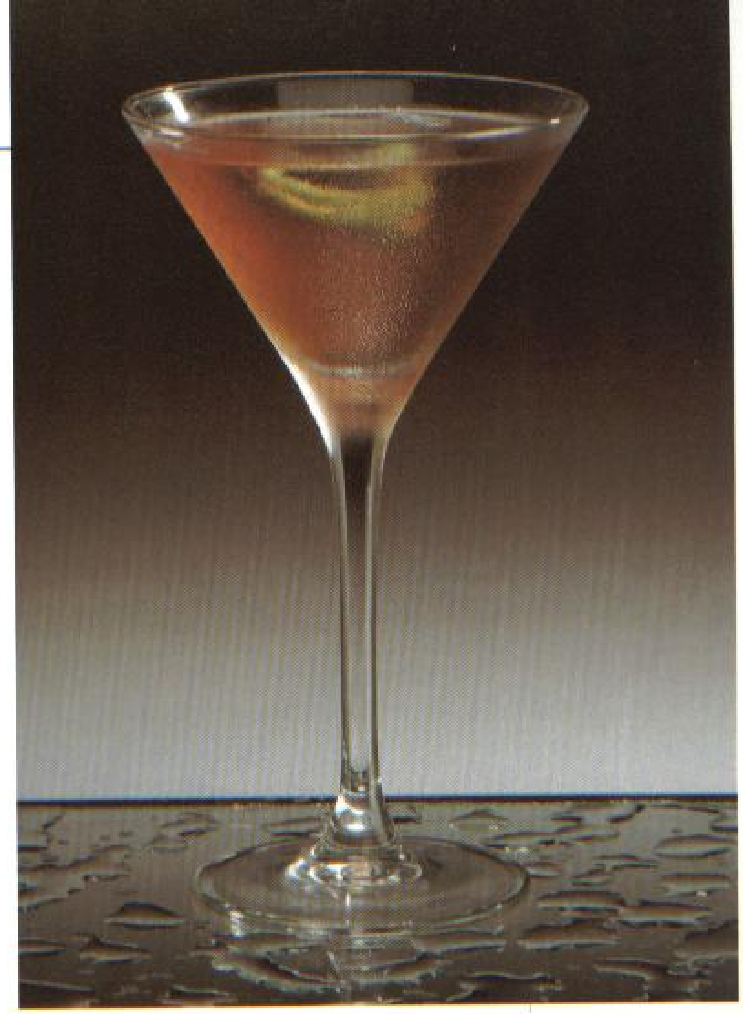
Enfriar los ingredientes en el mixing glass y servir en copa helada colando el hielo.

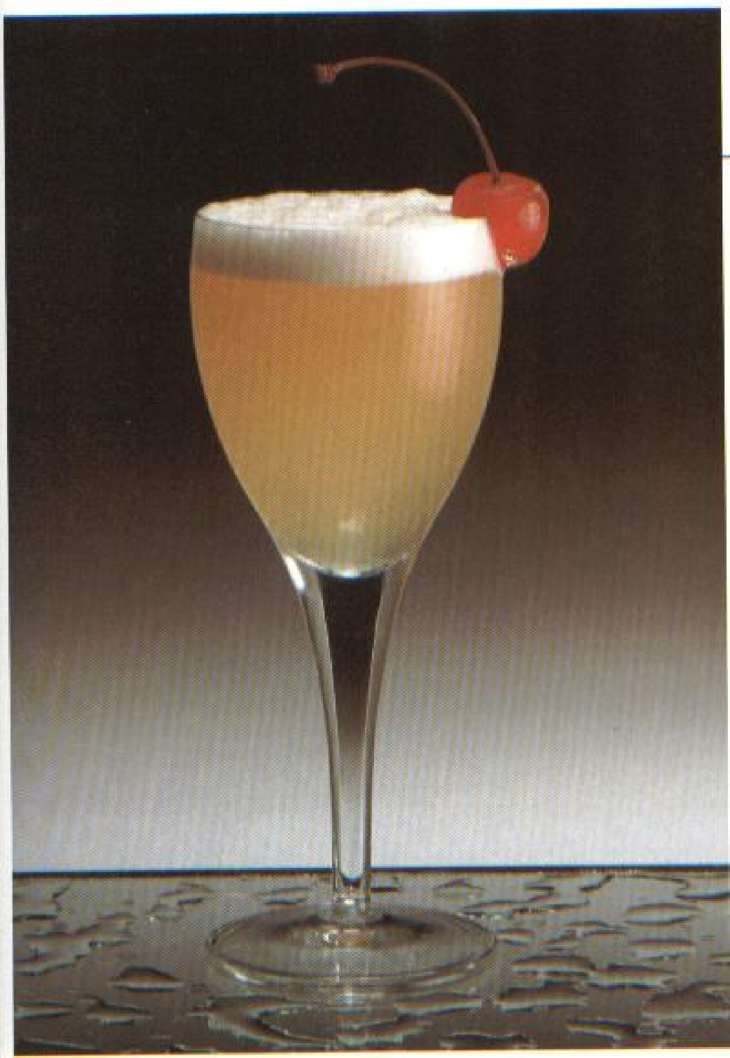
Adorno

Espiral de limón.

Copa

Cóctel.





Whiskey Sour

Ingredientes

2 onzas	(60 ml)	*Bourbon Jim Beam*
½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
½ onza	(15 ml)	*Jarabe de goma*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza al borde de la copa.

Copa

Cóctel.

Whiskey Muller

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Bourbon Jim Beam*
		Completar con cerveza fría

Preparación

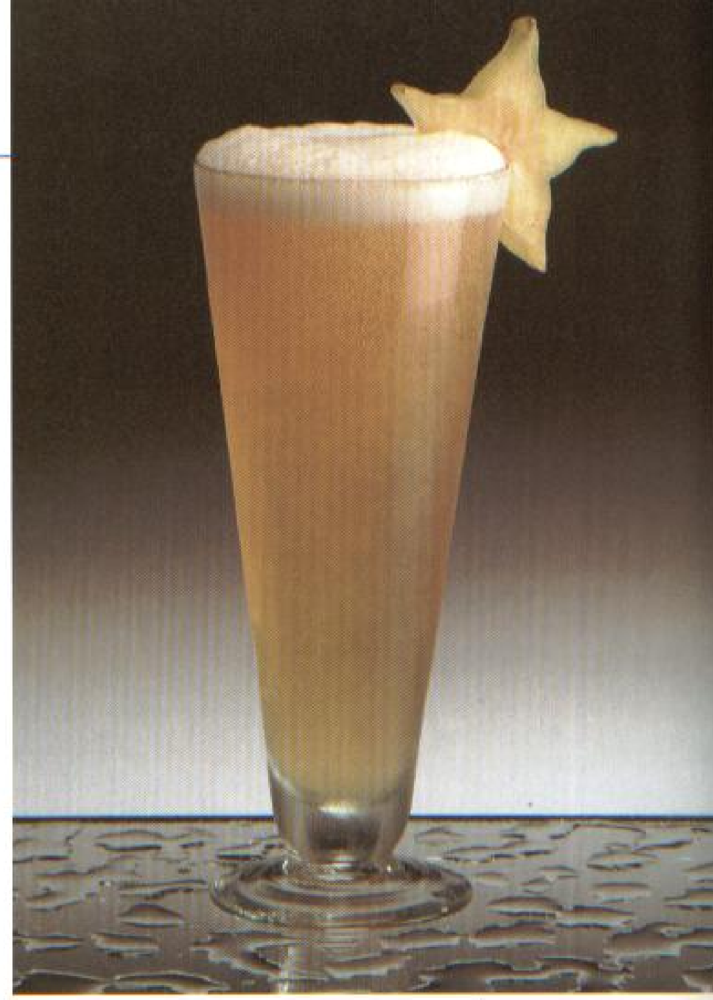
Verter los ingredientes en la copa o vaso siguiendo el orden que indica la receta.

Adorno

Estrella de carambola.

Copa

Alta o vaso largo.





Grass Hopper

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Crema de menta verde*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa helada.

Adorno

Cereza y hojitas de menta al borde de la copa.

Copa

Cóctel.

Italia 90

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Granadina*
¾ onza	(22,5 ml)	*Anís El mono*
¾ onza	(22,5 ml)	*Crema de menta verde*
¼ onza	(7,5 ml)	*Brandy*

Preparación

Servir lentamente cada uno de los ingredientes siguiendo el orden de la receta (el brandy y la menta se mezclan primero para hacerlos flotar sobre el anís).

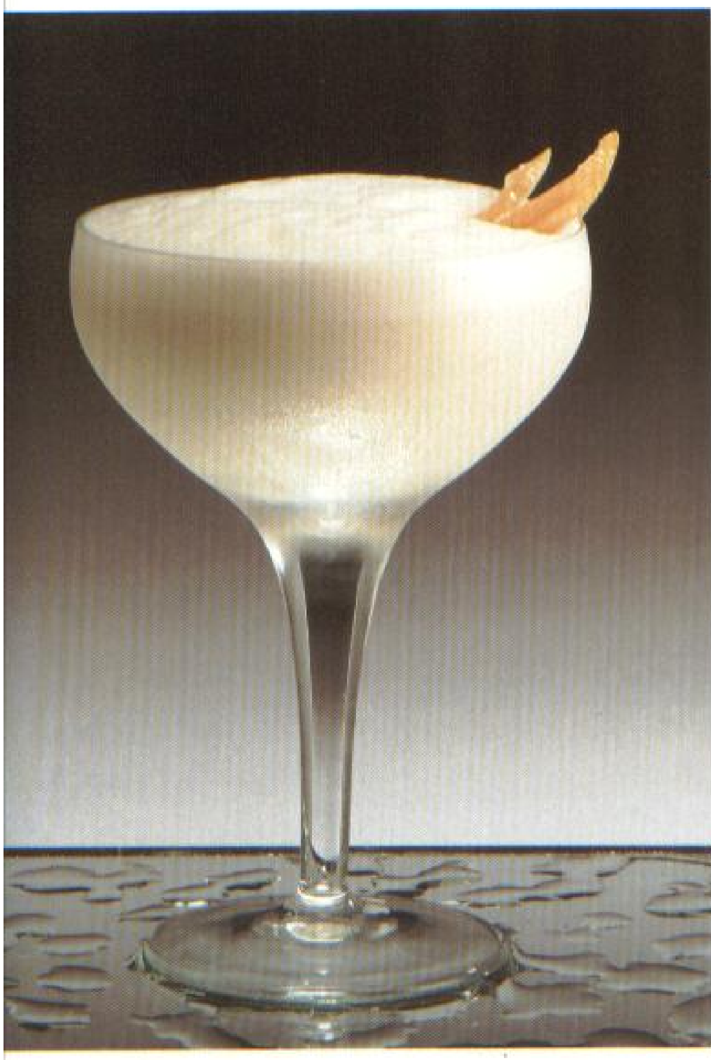
Adorno

Estrellita de carambola.

Copa

Para licor.





Golden Cadillac

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Licor Galliano*
1 onza	(30 ml)	*Crema de cacao blanco*
1 onza	(30 ml)	*Crema de leche*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con cubos de hielo en la coctelera, servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Corteza de naranja.

Copa

Champagne clásica o cóctel.

Golden Dream

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Galliano*
¾ onza (22,5 ml)	*Curacao Triple Sec*
¾ onza (22,5 ml)	*Jugo de naranjas*
2 onzas (60 ml)	*Leche evaporada*
4	*Cubos de hielo*

Preparación

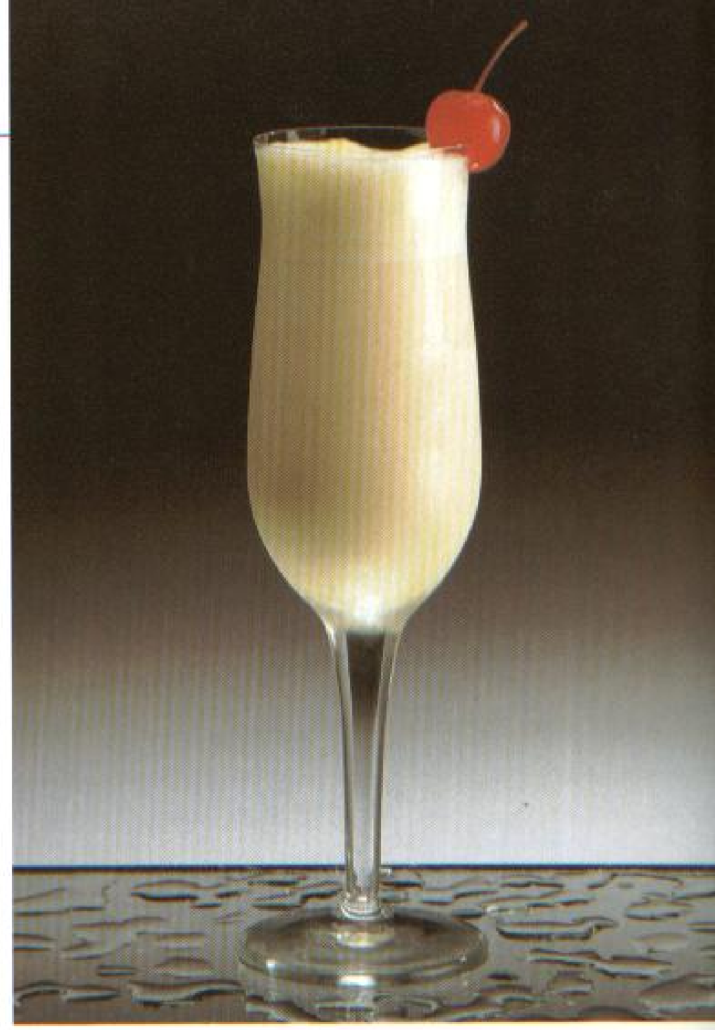
Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo y servir colando en copa helada.

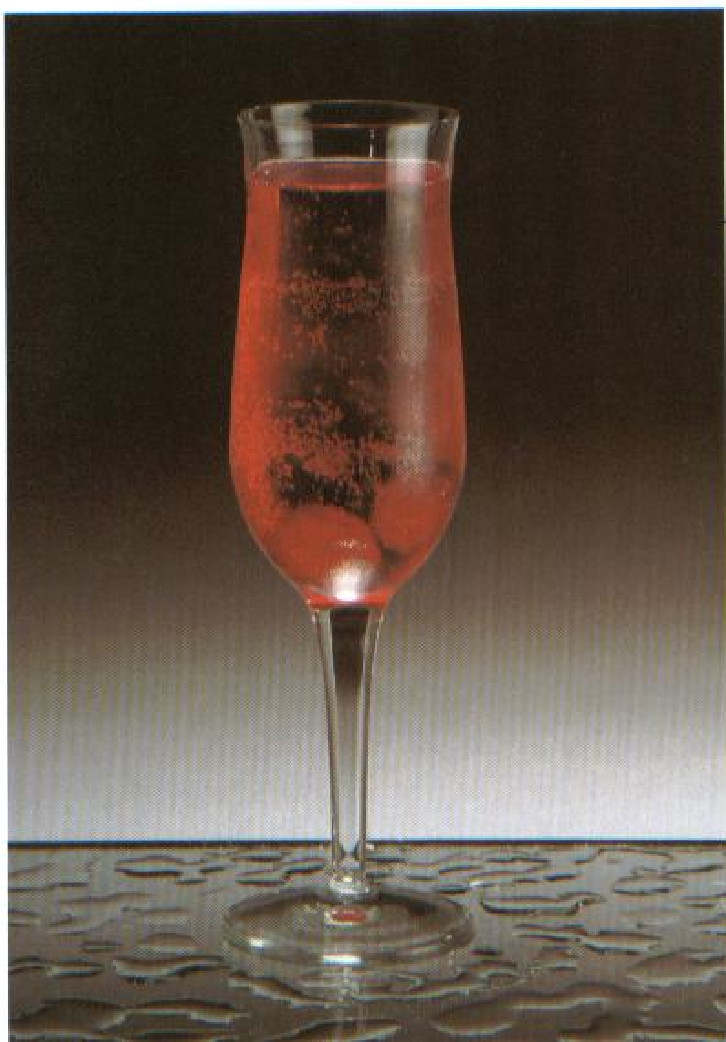
Adorno

Una cereza.

Copa

Tulipán.





Príncipe de Gales

Ingredientes

½ onza (15 ml)	*Galliano*
½ onza (15 ml)	*Licor de frambuesa*
	Llenar con champagne frío

Preparación

Se vierten los ingredientes en una copa.

Adorno

Dos granos de uvas.

Copa

Flauta o tulipán.

Olimpic Pousse - Coffee



Ingredientes

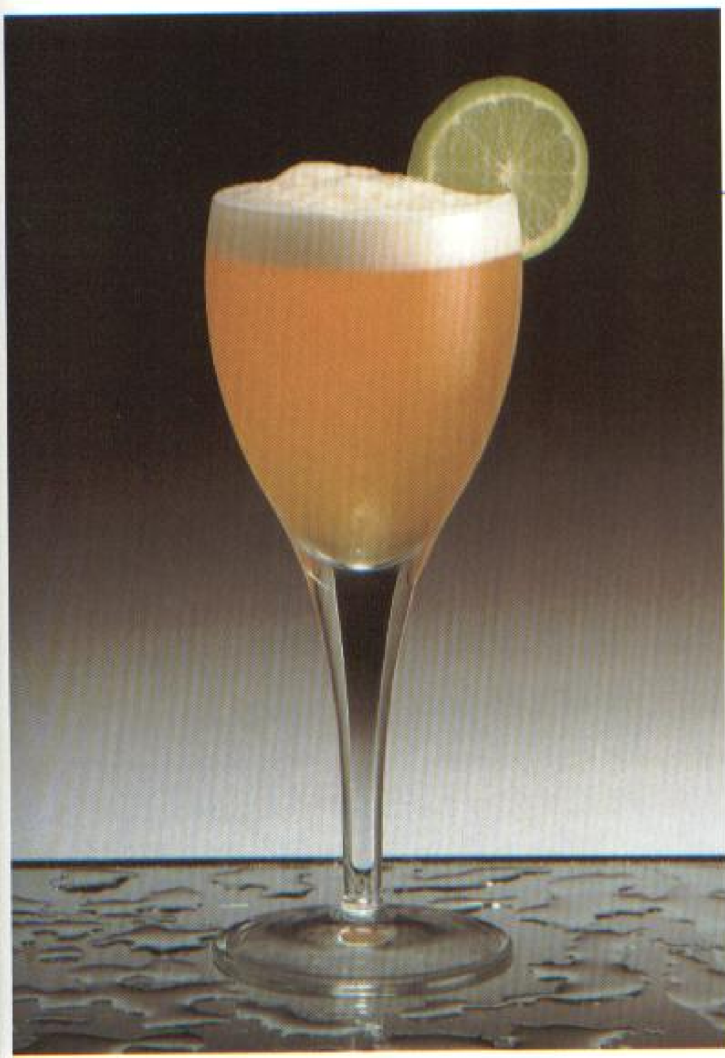
½ onza	*(15 ml)*	*Granadina*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de menta verde*
½ onza	*(15 ml)*	*Perfecto amor*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
½ onza	*(15 ml)*	*Sambuca*

Preparación

Verter en la copa o vaso los licores siguiendo el orden que indica la receta usando la cuchara de mango largo.

Copa

Licor.



Mandarina Sour

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Licor de mandarina*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	¼	*Clara de huevo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada colando.

Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Cóctel.

Julio César

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Benedictine*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Mandarina*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Vermouth blanco seco*
		Cubos de hielo

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo, servir en copa helada colando el hielo.

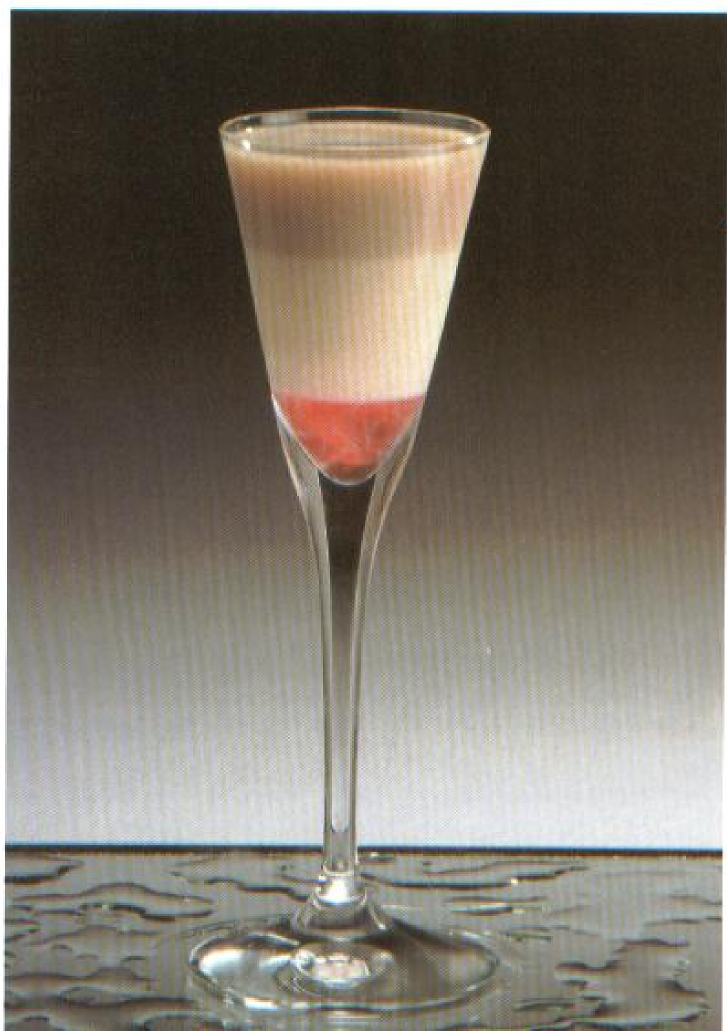
Adorno

Tiritas de cáscara de naranja.

Copa

Cóctel.





Brain Tumor

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Peachcream*
½ onza	*(15 ml)*	*Carolans o Baileys Irish Cream*
	1 dash	*Jarabe de granadina*

Preparación

Servir en un vasito o copa para licor, de tal manera que queden superpuestos unos sobres otros sin mezclarse, siguiendo el orden de la fórmula.

Copa

Licor.

CCB



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Carolans o Baileys Irish Cream*
1 onza	*(30 ml)*	*Cointreau*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Brandy*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

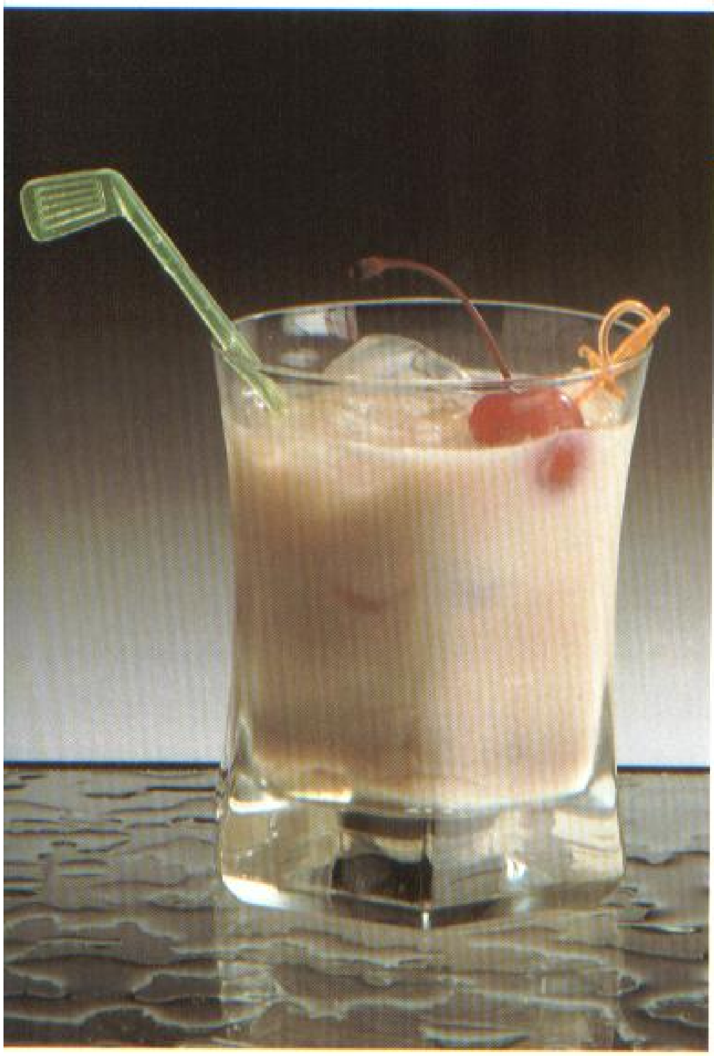
Batir en coctelera y servir en copa helada.

Adorno

Canela en polvo y hojitas de menta.

Copa

Champagne clásica.



Chevere Nice

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Baileys Irish cream o Carolans*
½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de melocotón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Una cereza con cola y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Cocktail Así

Ingredientes

1 ¼ onzas	*(45 ml)*	*Baileys Irish Cream o Carolans*
1 ¼ onzas	*(45 ml)*	*Crema de cacao marrón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera y servir en copa helada.

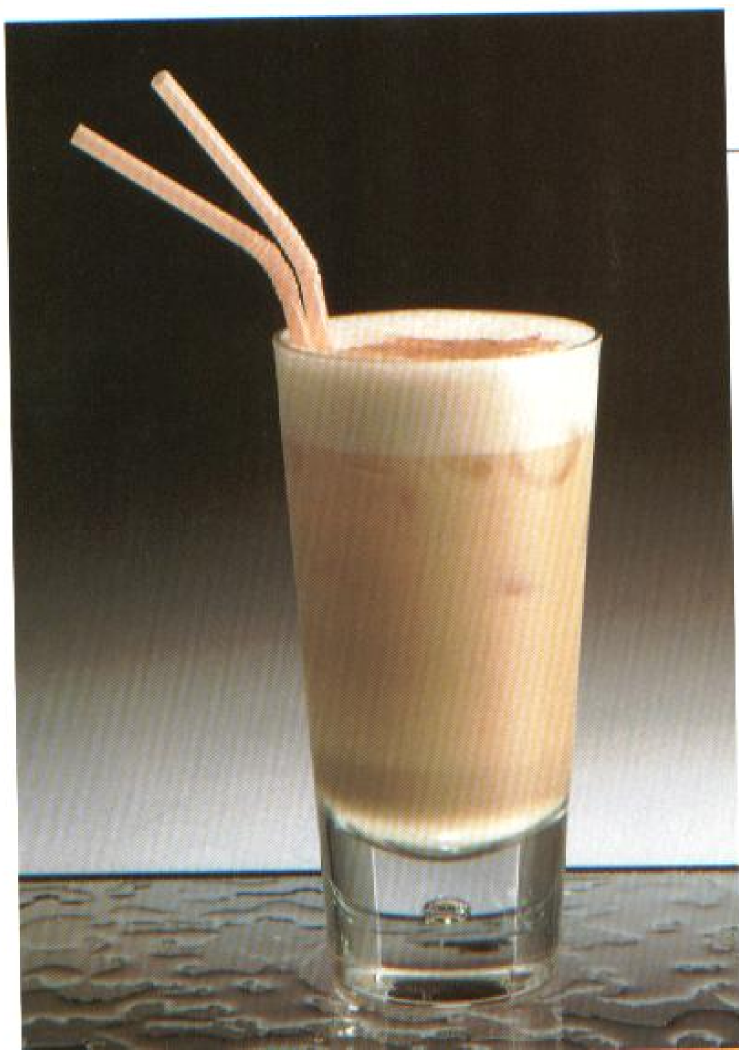
Adorno

Canela en polvo.

Copa

Champagne.





Eggnogg

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Carolan's o Baileys Irish Cream*
½ onza	*(15 ml)*	*Ballantine's Scotch Whisky*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	6	*Cubos de hielo*
	1	*Huevo*

Preparación

Batir con cubos de hielo y servir en vaso largo sin colar.

Adorno

Canela en polvo y pajillas.

Vaso

Long drink o copa alta.

La Barca



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Ron*
1 onza	*(30 ml)*	*Baileys Irish Cream*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de melocotón*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo y servir colando en copa helada.

Adorno

Cereza con cola.

Copa

Champagne clásica.



Palomita

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Crema de anís dulce*
3 onzas	*(90 ml)*	*Agua con gas*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks y agregar agua con gas.

Adorno

Cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Violetta



Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Perfecto amor*
½ onza	(15 ml)	*Anís El Mono*
1 onza	(30 ml)	*Jugo de piña*
¼ onza	(7,5 ml)	*Granadina*
		Completar con soda
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso largo con hielo.

Adorno

Media luna de naranja torneada y pajillas.

Vaso

Largo.



BlackJack

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Kirsch*
½ onza	(15 ml)	*Brandy*
1 onza	(30 ml)	*Kahlúa*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Una cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Café Bombón



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Menta Blanca Kuyper*
1 onza	*(30 ml)*	*Kahlúa*
		Completar con chocolate caliente

Preparación

Servir en copa refractaria en el orden que indica la receta.

Nota

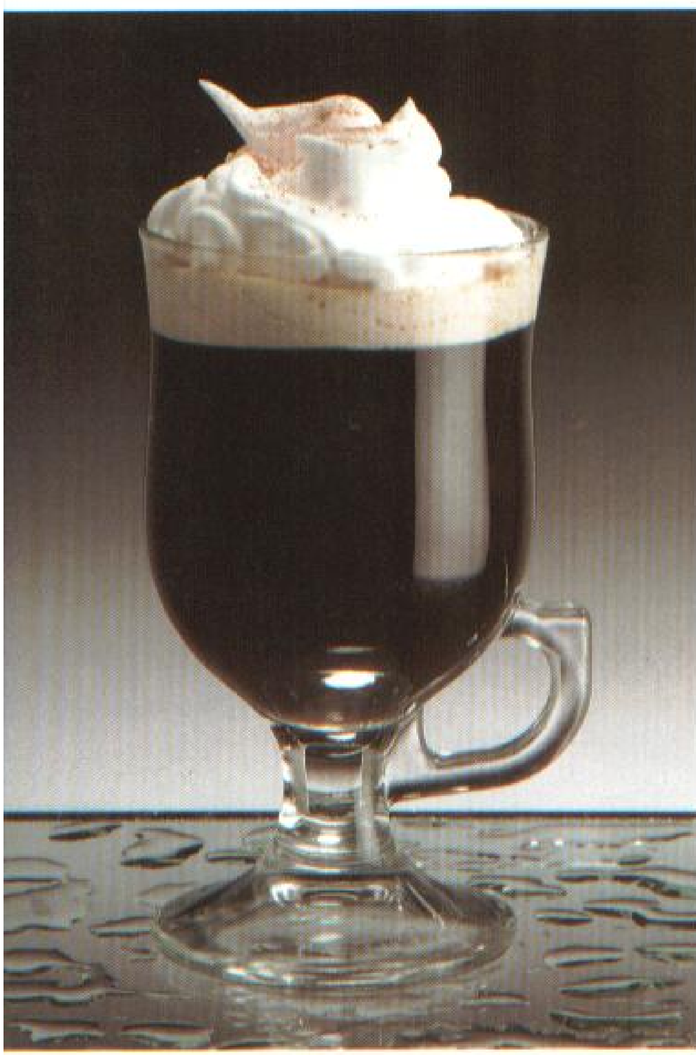
Se ofrece azúcar aparte.

Adorno

Crema de chantilly y tres granos de café tostado.

Copa

Refractaria.



Café Café

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Kahlúa*
4 onzas	*(½ taza)*	*Café pasado caliente*
		Crema de chantilly

Preparación

Servir en copa o vaso refractario.

Nota

Se ofrece azúcar aparte.

Adorno

Crema de chantilly y canela en polvo.

Copa

Refractaria.

Café Real



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Kahlúa*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
½ onza	*(15 ml)*	*Brandy*
4 onzas	*(½ taza)*	*Café pasado caliente*

Preparación

Se sirve en una copa refractaria todos los ingredientes al final se agrega crema de chantilly.

Nota:

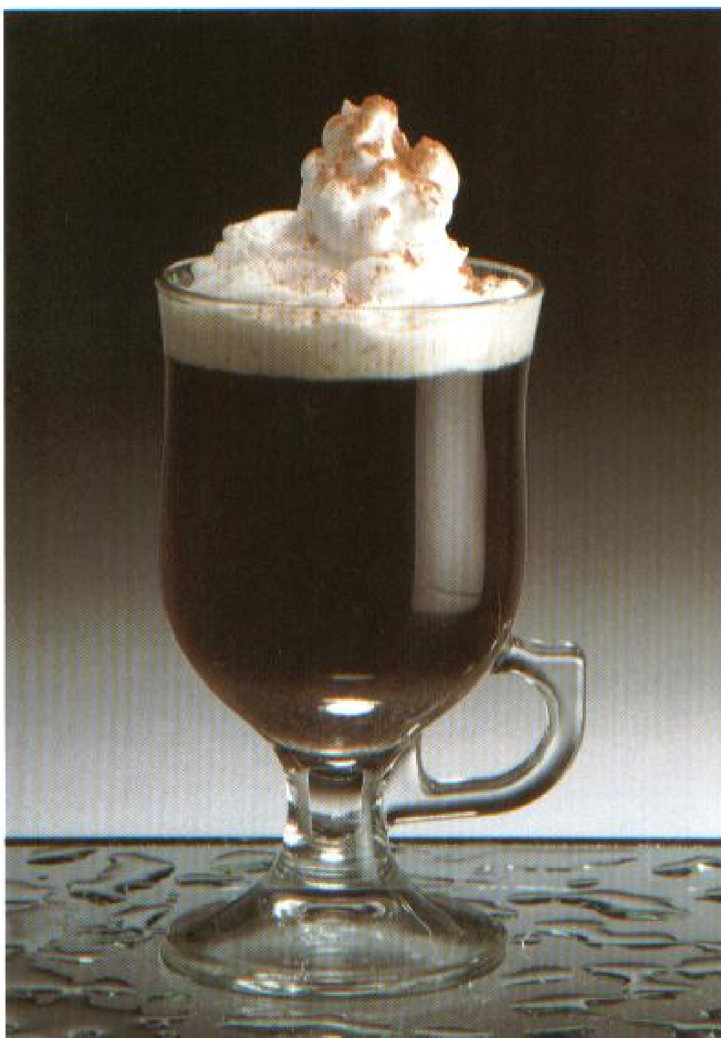
Se ofrece azúcar adicional.

Adorno

Cerezas de colores trozadas.

Copa

Refractaria.



Café Salvaje

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Kahlúa*
½ onza	*(15 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
4 onzas	*(½ taza)*	*Chocolate caliente*

Preparación

Servir siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Crema de chantilly y canela molida.

Copa

Refractaria.

Coffee Flip

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
2 onzas	*(60 ml)*	*Kahlúa*
	1	*Yema de huevo*
	4	*Cubos de hielo*
3 Cucharaditas		*Azúcar impalpable*

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera y servir en copa helada.

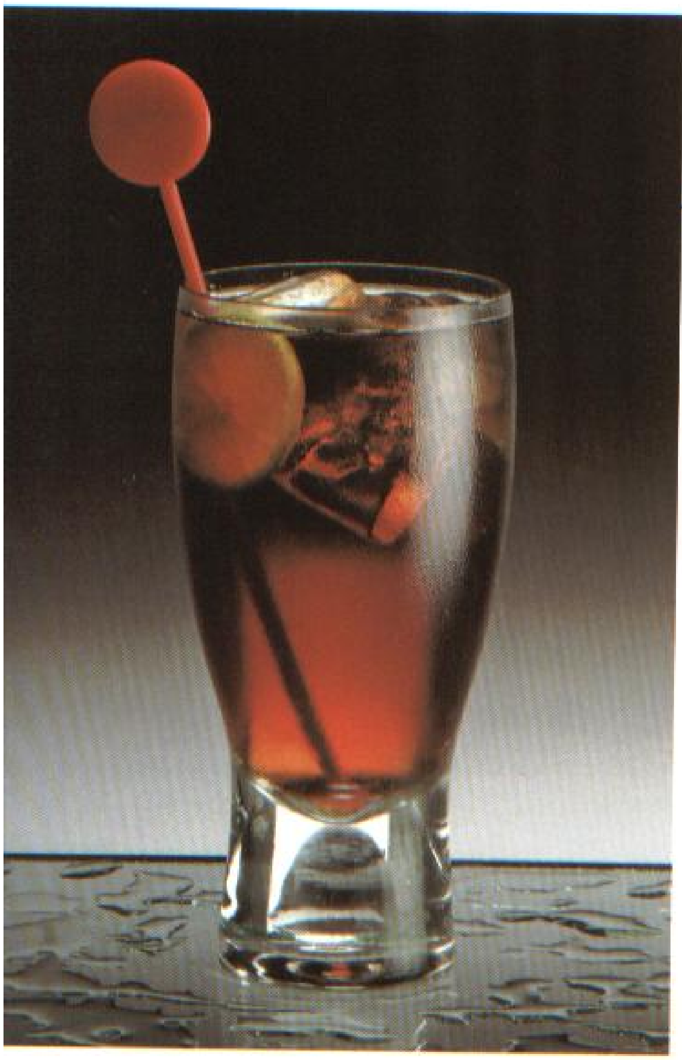
Adorno

Canela en polvo y cereza.

Copa

Champagne.





Cómo fue?

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Ron*
½ onza	*(15 ml)*	*Kahlúa*
		Cubos de hielo
		Completar con Coca Cola

Preparación

Servir en vaso highball con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón y revolvedor.

Vaso

Highball.

KGV



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Kalhúa*
¾ onza (22,5 ml)	*Galliano*
½ onza (15 ml)	*Vaccari Sambuca*
	Completar con soda

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Corteza de naranja torneada, cereza y revolvedor.

Nota:

Se ofrece soda adicional.

Vaso

Old fashioned.



Rey Alfonso

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Kalhúa*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza con cola y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Ruso Negro

Ingredientes

1 ¼ onza (37,5 ml)	*Vodka*
1 ¼ onza (37,5 ml)	*Kalhúa*

Preparación

Servir on the rocks.

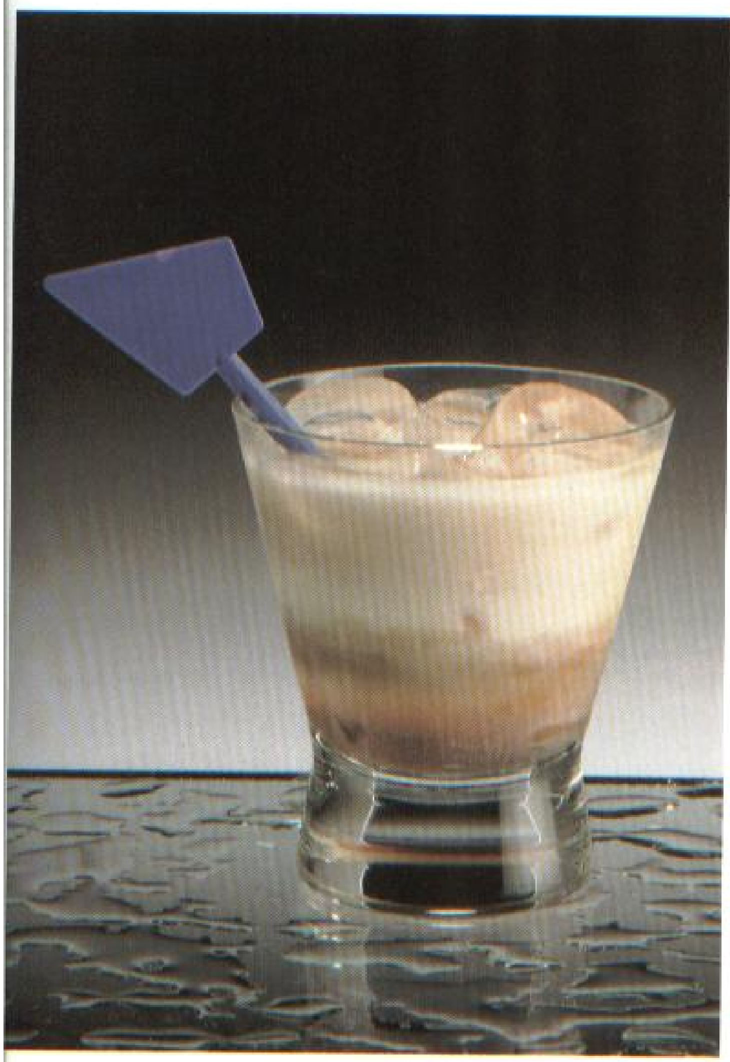
Adorno

Revolvedor y cereza.

Vaso

Old fashioned.





Sambuca Coffee Cream

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Sambuca*
¾ onza (22,5 ml)	*Kalhúa*
¾ onza (22,5 ml)	*Leche evaporada*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Tebece



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Tía María o Kahlúa*
¾ onza (22,5 ml)	*Brandy*
¾ onza (22,5 ml)	*Carolan's o Baileys Irish Cream*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.



Aladino

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vermouth Rosso*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Kirsch*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con cubos de hielo, servir en copa helada colando el hielo.

Adorno

Una cereza con cola.

Copa

Martini.

Heidelberg Cup

Ingredientes

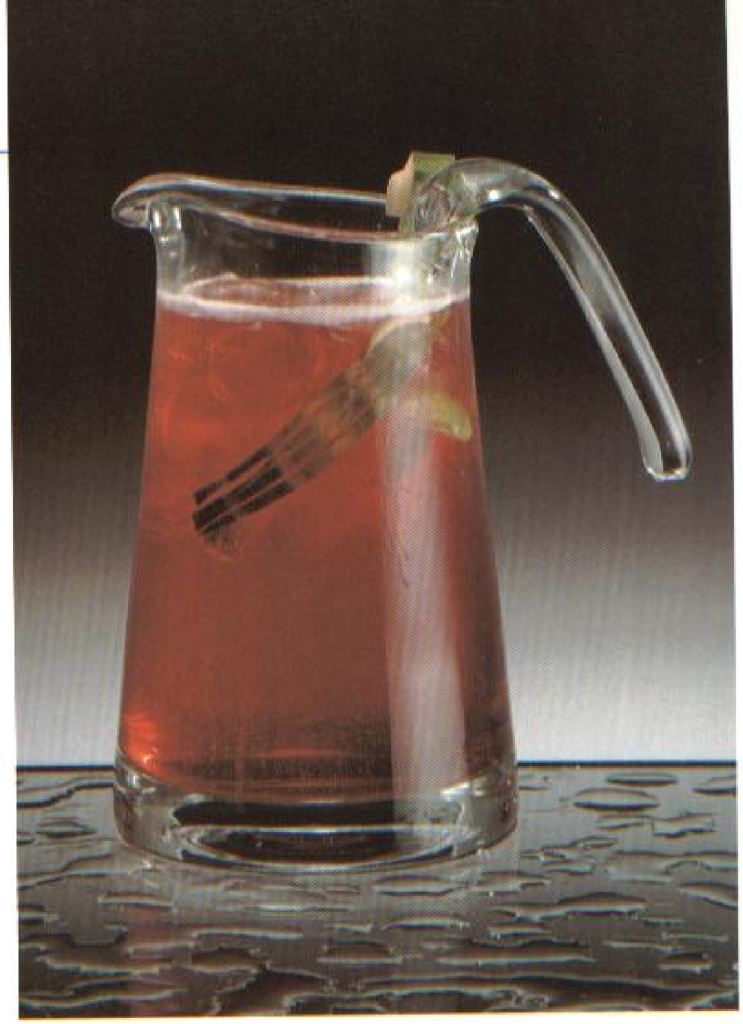
Una botella de vino tinto
Una copa de Kirsch
El zumo de un limón
La cáscara de ½ limón
Azúcar a discresión
Unos golpes de canela molida
Una corteza de pepino en tiras

Adorno

Servir con hielo en una jarra de vidrio una hora antes.

Copa

Presentar en jarra y servir en copas champagne.





Nube Azul

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Sambuca*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao azul*
		Hielo trozado
		Agua mineral gasificada

Preparación

Servir en copa con hielo trozado y completar con soda. Seguir el orden de la fórmula.

Adorno

Media luna de naranja al borde y dentro, cereza y pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.

Sambuca con Moka

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Sambuca*
4 onzas	*(½ taza)*	*Agua mineral con gas*
	3 granos	*Café tostado*

Preparación

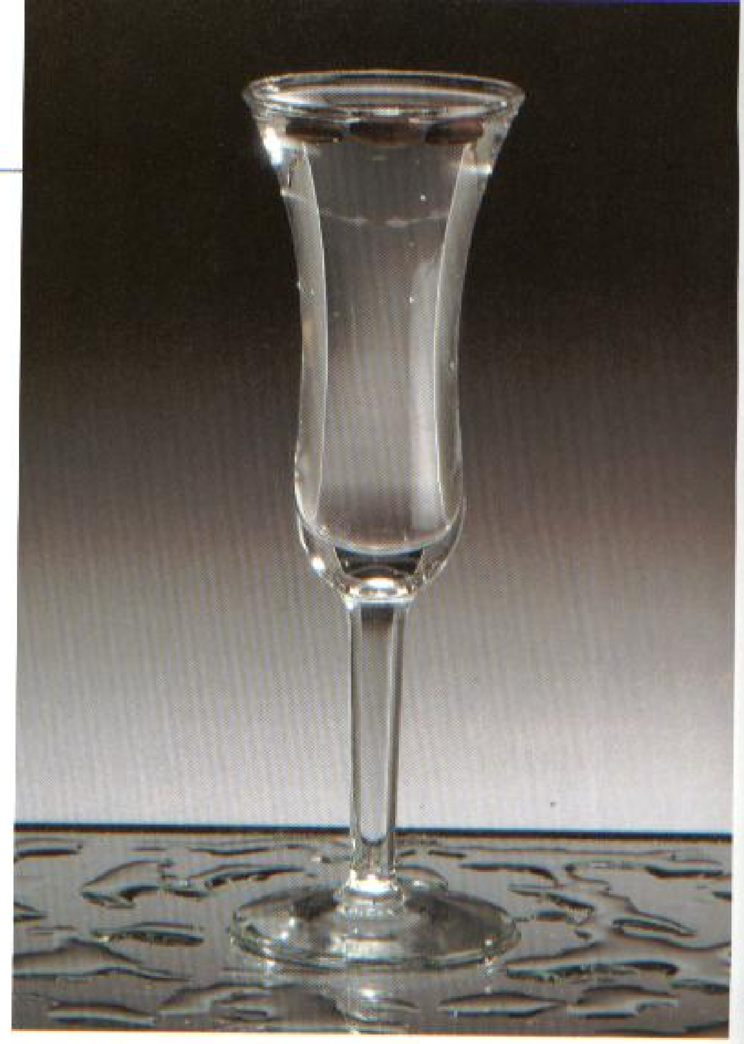
Servir en copa para licor o vasito. Hacer flotar tres granos de café tostado y flambear.

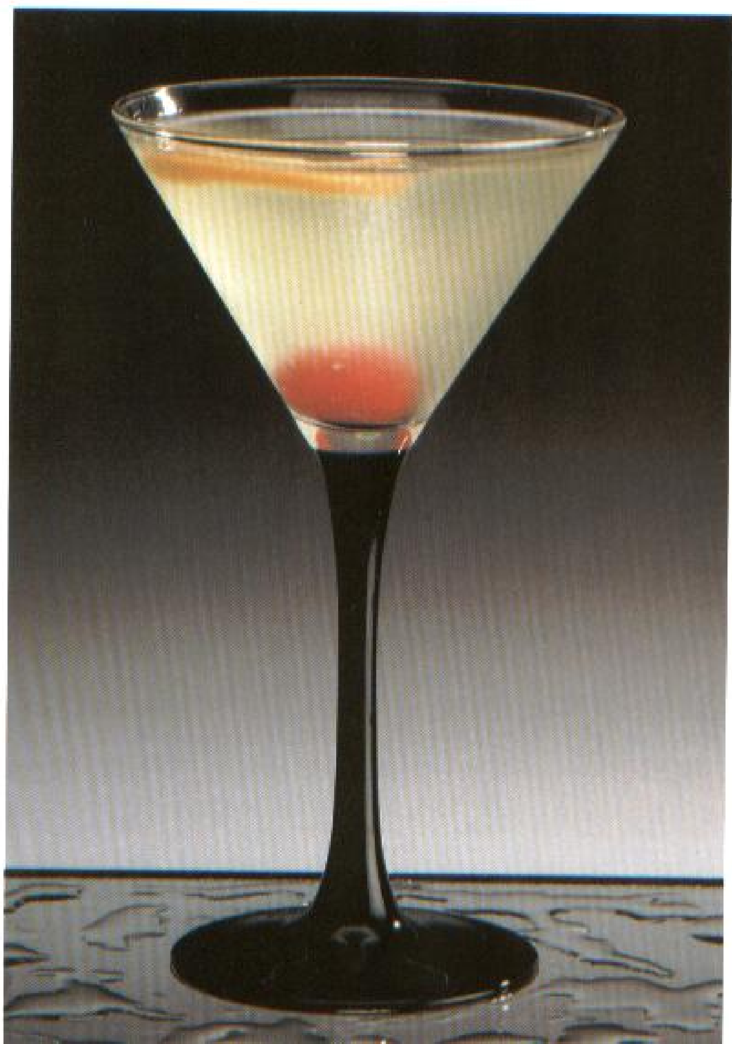
Adorno

Tres granos de café tostado.

Copa

Licor.





Cristal

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Grand Marnier Amarillo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Refrescado.

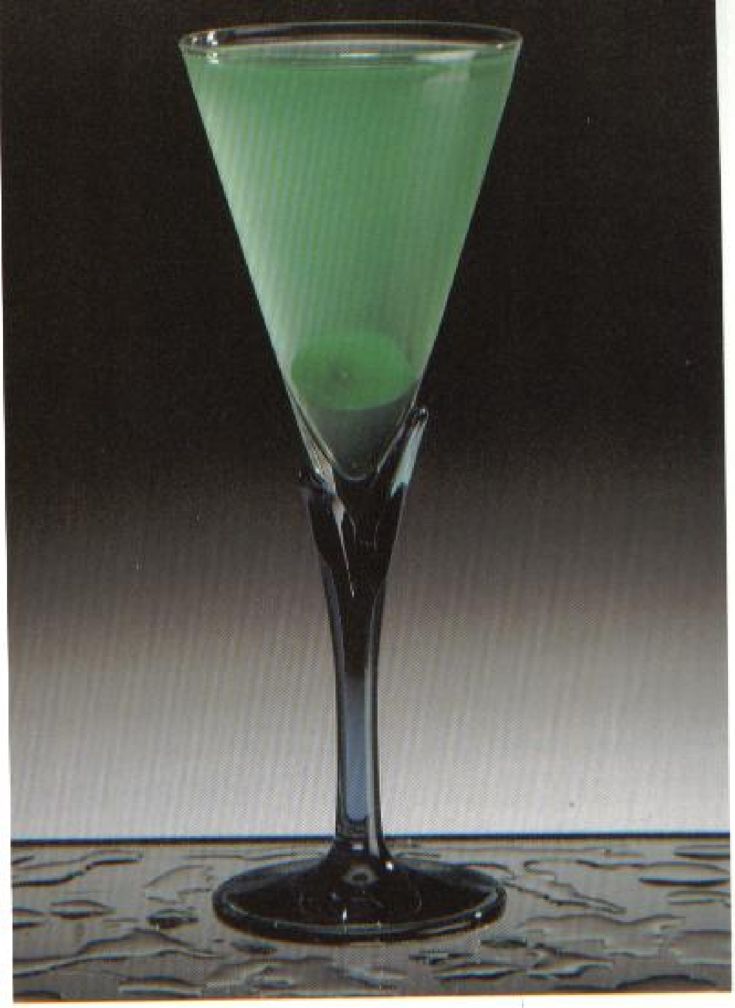
Adorno

Una corteza de naranja y cereza.

Copa

Cóctel.

AIDA'S COCKTAIL



INGREDIENTES

½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
1 onza	(30 ml)	*Curacao Triple Sec*
1 ½ onzas	(45 ml)	*Néctar de piña*
1 onza	(30 ml)	*Licor de melón*
⅓ onza	(10 ml)	*Licor de bananas*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir en coctelera durante ocho a diez segundos, menos el licor de bananas el que se hace flotar, sirviéndolo al final.

ADORNO

Una cereza verde dentro de la copa.

COPA

Cóctel helada.



AUSTRALIAN

INGREDIENTES

½ onza	(15 ml)	*Néctar de piña*
½ onza	(15 ml)	*Triple Sec*
1 onza	(30 ml)	*Licor de melón*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de melón*
	1	*Yema de huevo*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir en la coctelera de ocho a diez segundos. Luego servir en vaso largo con todo el hielo.

Nota:

El licor de melón se agrega al final.

ADORNO

Estrella de carambola y pajillas.

VASO

Largo.

Africano

Ingredientes

1 ½ onza	(45 ml)	*Néctar de piña*
½ onza	(15 ml)	*Blue Curacao*
½ onza	(15 ml)	*Strawberry*
½ onza	(15 ml)	*Licor de bananas*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera de ocho a diez segundos y servir colando el hielo en copa helada para cóctel de cinco onzas.

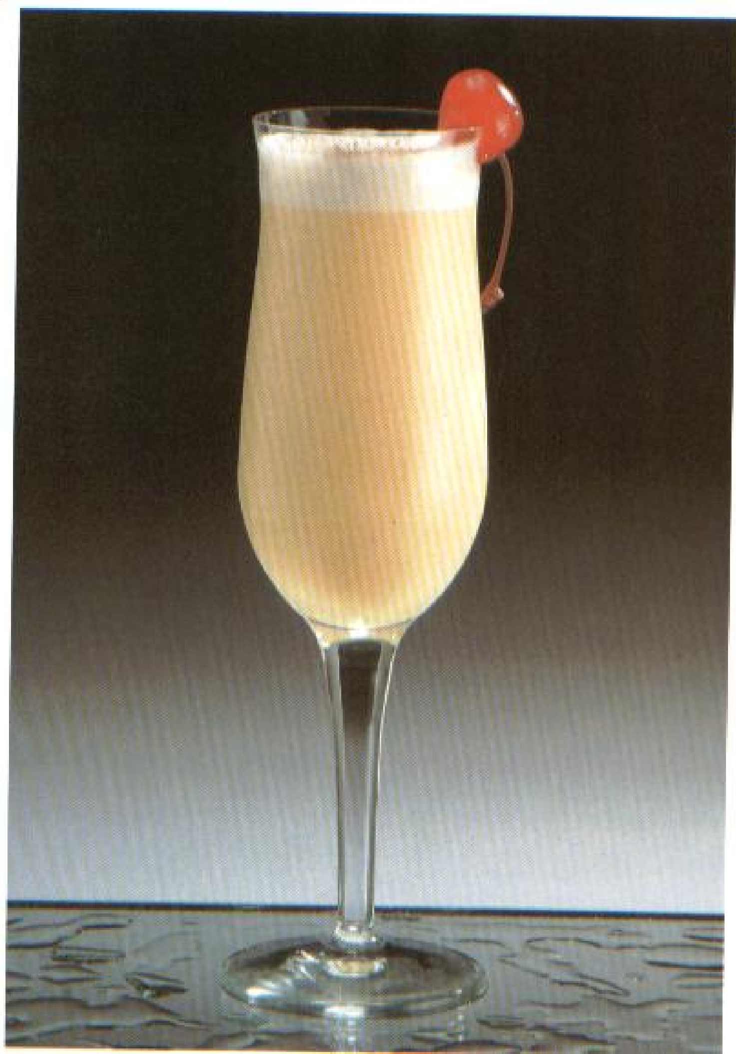
Adorno

Cereza roja y hojas de menta.

Copa

Tulipán o cóctel standard.





Banana Flip

Ingredientes

1 onza	(30 ml)	*Kuyper Banana Liqueur*
1 onza	(30 ml)	*Leche evaporada*
¼ onza	(7,5 ml)	*Jarabe de goma*
½ onza	(7,5 ml)	*Crema de cacao blanca*
	1	*Yema de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos, servir colando el hielo en copa helada.

Adorno

Cereza y canela en polvo.

Copa

Tulipán.

Angel's Kiss

Ingredientes

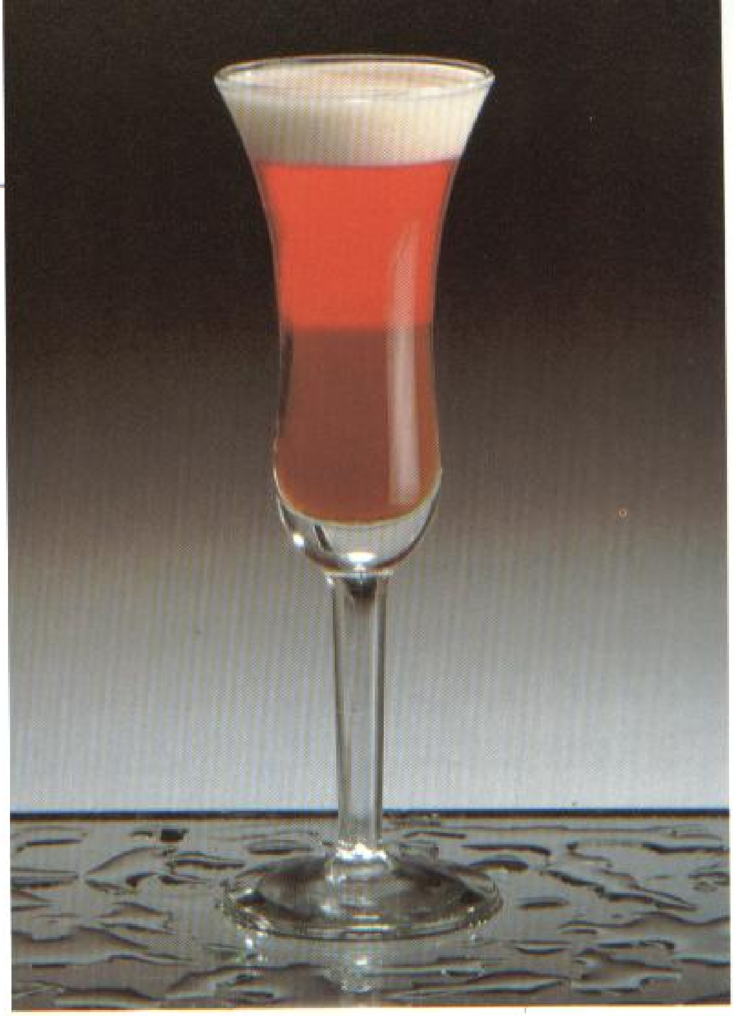
1 onza *(30 ml)* *Crema de cacao marrón*
1 onza *(30 ml)* *Licor de fresas*
1 onza *(30 ml)* *Leche evaporada*

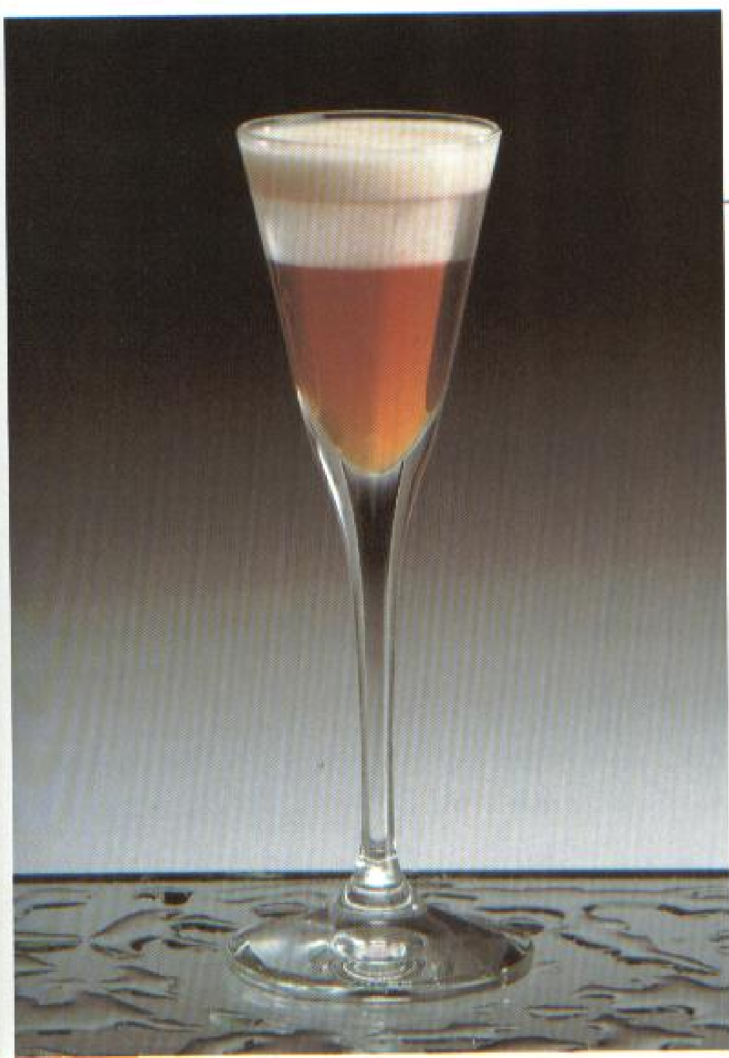
Preparación

Servir los ingredientes en una copa para licor haciéndolos flotar unos sobres otros sin que se mezclen, siguiendo el orden de la fórmula.

Copa

Flauta para licor.





Angel's Tit

Ingredientes

½ onza *(15 ml)* *Crema de cacao*
½ onza *(15 ml)* *Licor de marrasquinos*
½ onza *(15 ml)* *Leche evaporada*

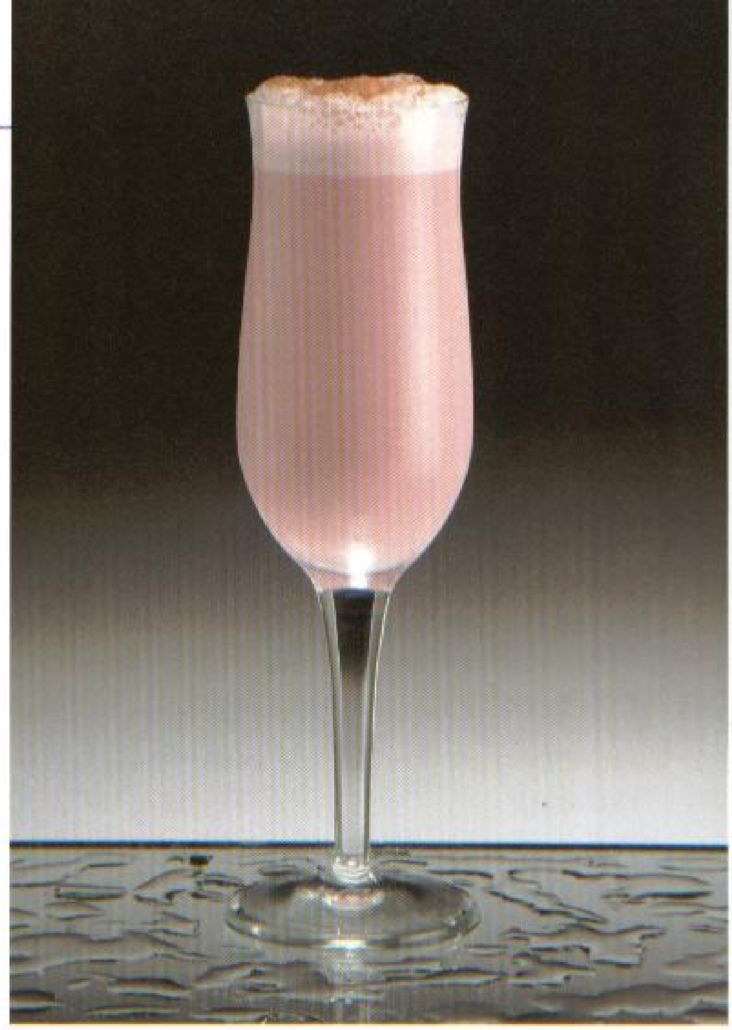
Preparación

Vierta los ingredientes siguiendo el orden de la receta en una copa para licor. Los ingredientes no deben mezclarse sino aparecer montados unos sobre otros.

Copa

Licor.

Cherry Alexander



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Cherry Brandy*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
		Cubos de hielo
		Canela en polvo

Preparación

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa para champagne helada.

Adorno

Canela en polvo.

Copa

Champagne.



Ysel

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
1 onza	*(30 ml)*	*Peach Tree*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
	1 dash	*Jarabe granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir colándolo.

Adorno

Una cereza verde.

Copa

Champagne.

Escándalo



Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Crema de cacao blanca*
½ onza	*(15 ml)*	*Amaretto*
½ onza	*(15 ml)*	*Kalhúa*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir colándolo.

Adorno

Canela en polvo, cereza y hojitas de menta.

Copa

Champagne clásica.



Go to Bed

Ingredientes

4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
1 onza	*(30 ml)*	*Khumpa (uña de gato)*
½ onza	*(15 ml)*	*Drambuie*
		Cubos de hielo

Preparación

Servir con cubos de hielo en vaso largo.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Khumpa Libre



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Licor de uña de gato*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	3	*Cubos de hielo*
		Completar con Coca Cola

Preparación

Servir en vaso highball con cubos de hielo.

Adorno

Rodajas de limón y revolvedor.

Vaso

Highball.



Algarrobina

Ingredientes

¾ onza	*(22,5 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Algarrobina*
2 onzas	*(60 ml)*	*Crema de leche*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema cacao*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	1	*Yema de huevo*
		Cubos de hielo

Preparación

Batir y colar.

Adorno

Canela molida.

Copa

Champagne helada.

Amazonas



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Anís El Mono*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa o vaso con cubos de hielo.

Adorno

Estrella de carambola y cereza. Pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.



Aperitivo Perfecto

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Red Vermouth*
½ onza	*(15 ml)*	*Bitter Campari*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Curacao Triple Sec*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir los ingredientes durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Rodaja de limón y cereza dentro.

Copa

Cóctel.

BIBLIA



INGREDIENTES

½ onza	*(15 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Oporto*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	1	*Yema de huevo*
		Cubos de hielo

PREPARACIÓN

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir colando en copa helada.

ADORNO

Canela en polvo.

COPA

Champagne clásica.



CAPITÁN

INGREDIENTES

1 ½ onzas	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 ½ onzas	*(45 ml)*	*Vermouth Rosso*
	1 dash	*Bitter Angostura*

PREPARACIÓN

Enfriar los ingredientes en el mixing glass durante diez segundos. Servir en copa helada colando el hielo.

ADORNO

Una cereza.

COPA

Martini.

Chilcano de Pisco

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	4	*Cubos de hielo*
		Ginger Ale

Preparación

Servir en vaso con cubos de hielo (el Ginger Ale siempre se agrega al final).

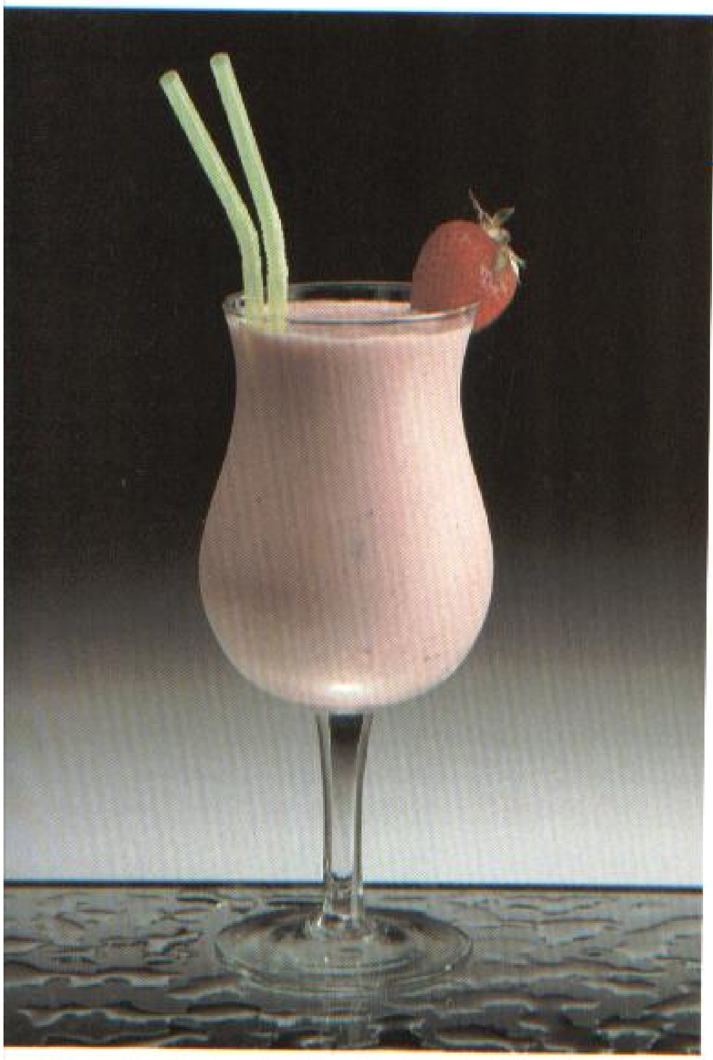
Adorno

Rodajas de limón y cereza adentro, revolvedor.

Vaso

Highball.





Cocktail de Fresas

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de granadina*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*
	5	*Fresas medianas*

Preparación

Licuar durante diez segundos servir con todo el hielo, en copa o vaso largo.

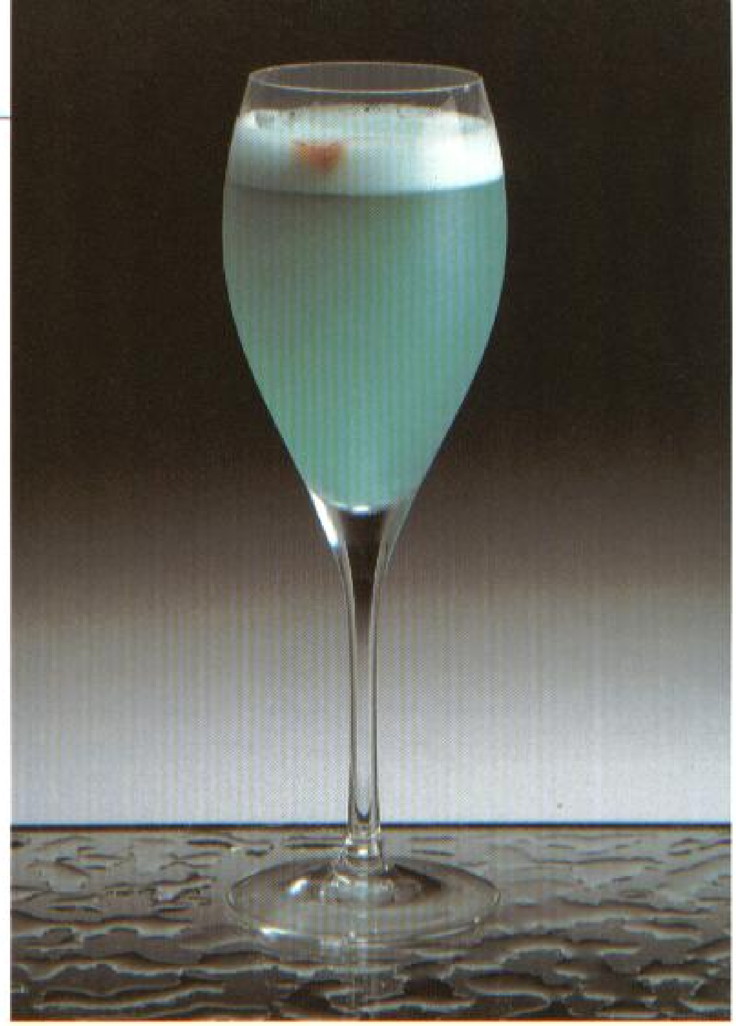
Adorno

Una fresa al borde de la copa y pajillas.

Copa

Para coladas.

Dolphin Sour



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Kuyper Blue Curacao*
	½	*Clara de huevo*

Preparación

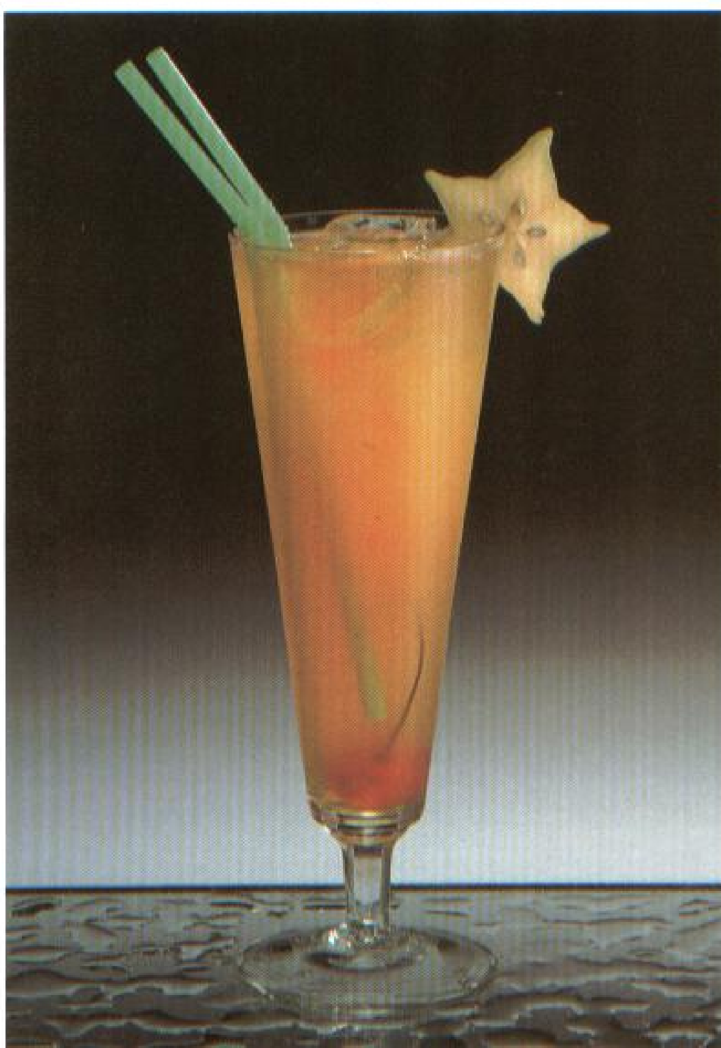
Batir los ingredientes en la coctelera con cubos de hielo durante diez segundos, servir colando en copa helada.

Adorno

Un dash de uña de gato.

Copa

Sour.



Estimulus

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de naranja, potenciado con uña de gato y miel de abejas*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

Se vierten los ingredientes en copa o vaso.

Adorno

Estrella de carambola, cereza dentro y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.

Every Body

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Kuyper Red Curacao*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de goma*
	5	*Cubos de hielo*
		Ginger Ale

Preparación

Batir durante diez segundos todo menos el Ginger Ale, servir en vaso largo con hielo. Completar con Ginger Ale.

Adorno

Espiral de naranja, cortada decorativamente, media luna de naranja, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.





Filling

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka o pisco*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de melón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Crema de menta verde*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	5	*Cubos de hielo*
		Completar con Seven Up o Sprite

Preparación

Servir directamente en vaso largo con cubos de hielo.

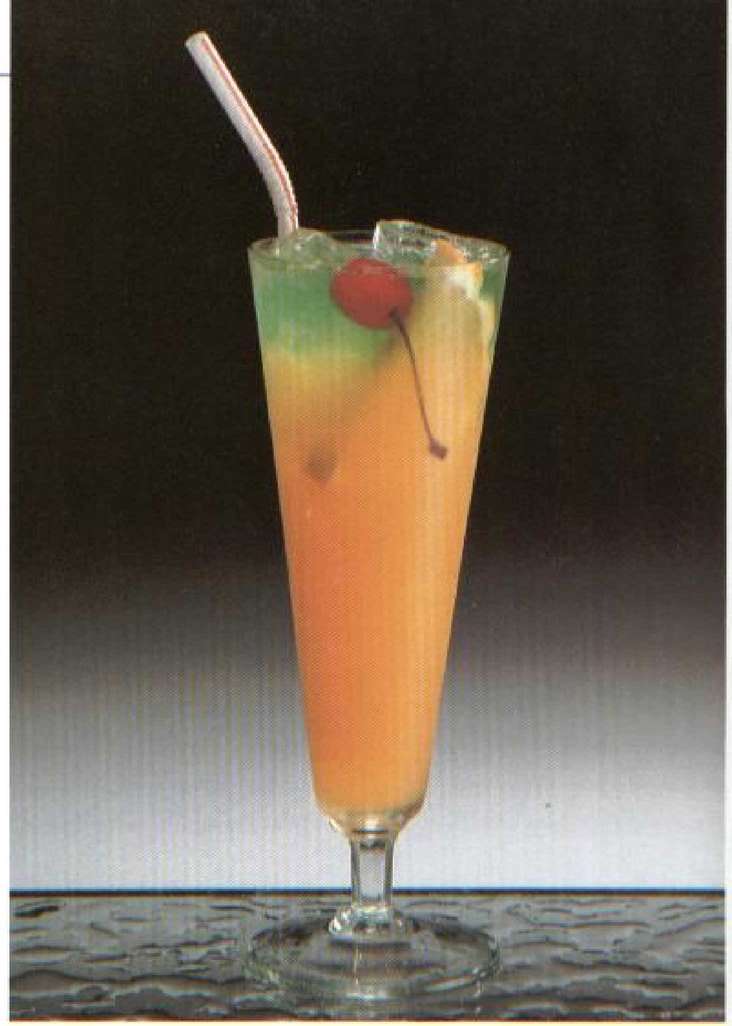
Adorno

Media luna de naranja torneada, cereza verde y pajillas.

Vaso

Largo.

Green Line



Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	(15 ml)	*Crema de melocotón o Apry*
½ onza	(15 ml)	*Licor de marraschino*
½ onza	(15 ml)	*Licor de melón*
2 onzas	(60 ml)	*Néctar de durazno*
2 onzas	(60 ml)	*Jugo de naranja*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

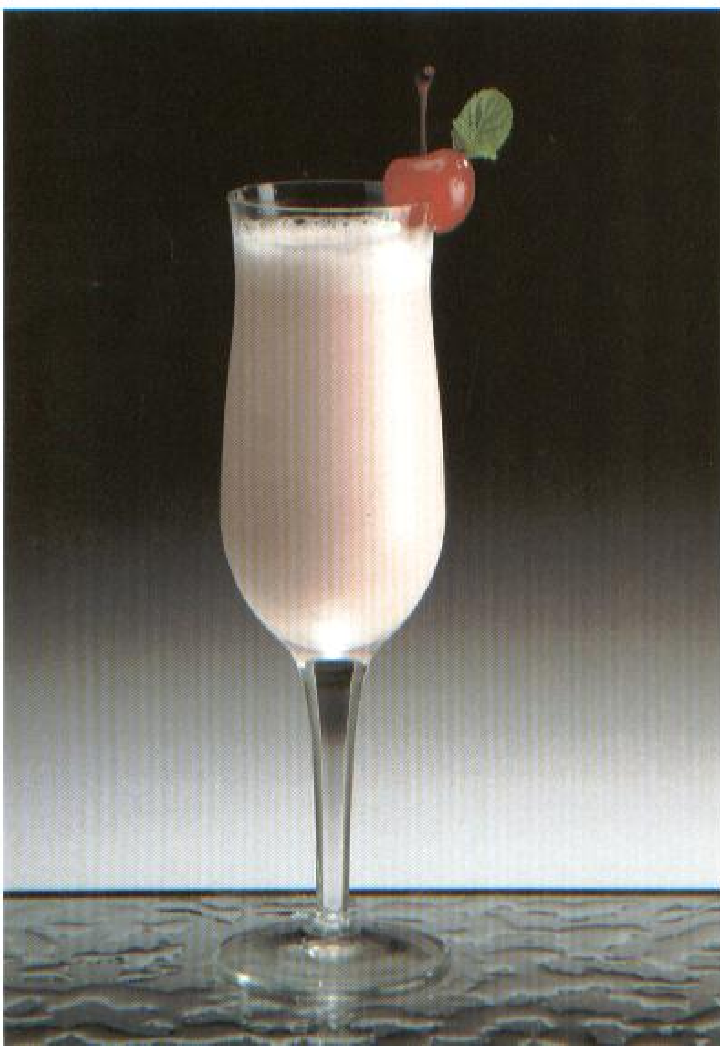
Servir en copa o vaso con cubos de hielo. Mezclar el licor de melón con un poquito de pisco y servir al final.

Adorno

Media luna de naranja, cereza y pajillas.

Copa

Alta o vaso largo.



Lady D'

Ingredientes

⅔ onza	(20 ml)	*Pisco puro (destilado de uva)*
⅔ onza	(20 ml)	*Cointreau*
⅓ onza	(10 ml)	*Licor de marraschino*
2 onzas	(60 ml)	*Leche evaporada*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir durante diez segundos en la coctelera con hielo. Servir en copa para champagne tipo flauta o tulipán.

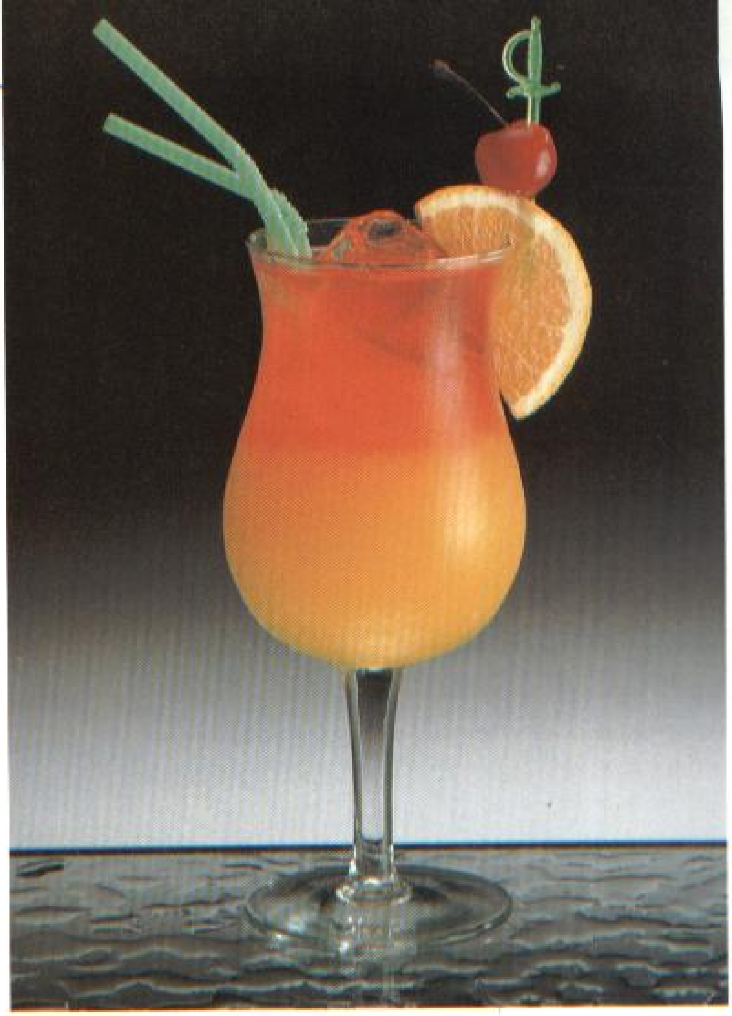
Adorno

Cereza roja y hojitas de menta.

Copa

Tulipán o flauta.

Matador



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de marraschino*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka o pisco*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir el jugo de naranja sobre hielo, marraschino,Cointreau. Mezclar el pisco y el jarabe de granadina, luego servirlo.

Adorno

Media luna de naranja, cereza y pajillas.

Copa

Pera o alta.



Oceanus

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco o brandy*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de coco*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao azul*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera y servido con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de naranja torneada, cereza y corteza de naranja cortada decorativamente. Pajillas.

Vaso

Largo.

OH MARY!



INGREDIENTES

1 onza	*(30 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Granadina*
½ onza	*(15 ml)*	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir durante diez segundos en coctelera con cubos de hielo y servir colado en copa helada.

ADORNO

Una cereza al borde de la copa.

COPA

Cóctel.



PÁJARO PLAYERO

INGREDIENTES

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
¼onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	5	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir en la coctelera y servir en copa con hielo.

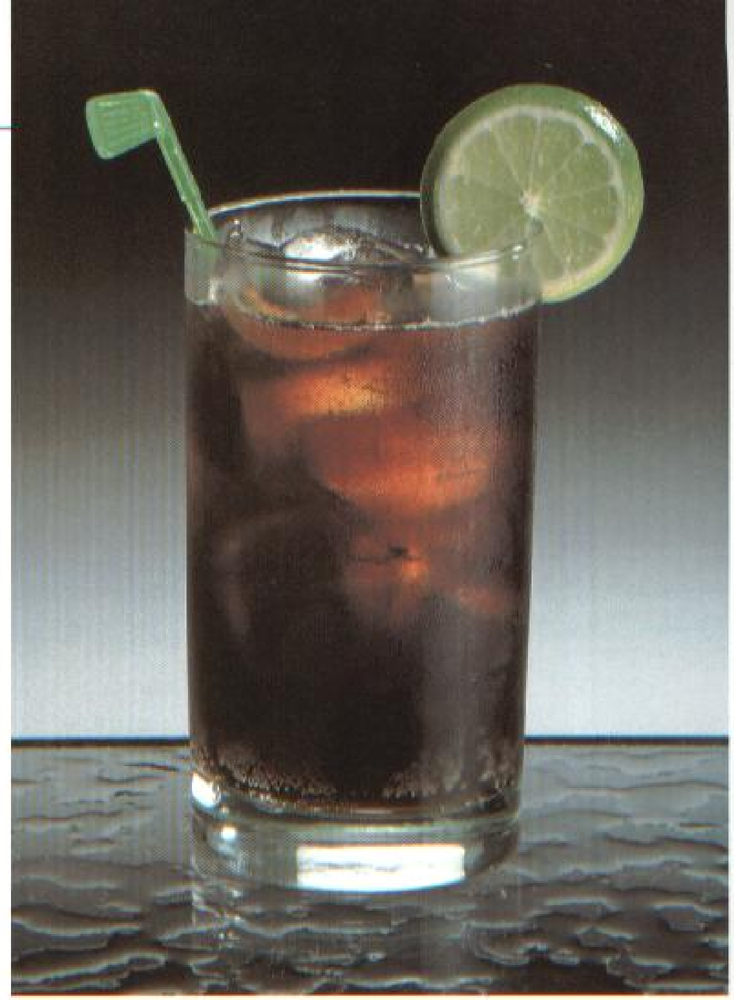
ADORNO

Estrella de carambola, cereza y pajillas.

COPA

Alta.

Perú Libre



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
	4	*Cubos de hielo*
		Coca Cola

Preparación

Servir en vaso highball con hielo, completar con Coca Cola.

Adorno

Rodajas de limón al borde del vaso y revolvedor.

Vaso

Highball.



Pisco Camu Camu

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
5 onzas	*(150 ml)*	*Jugo de naranja potenciado con Camu Camu*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina Bardinet*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

Se vierten los ingredientes en un vaso.

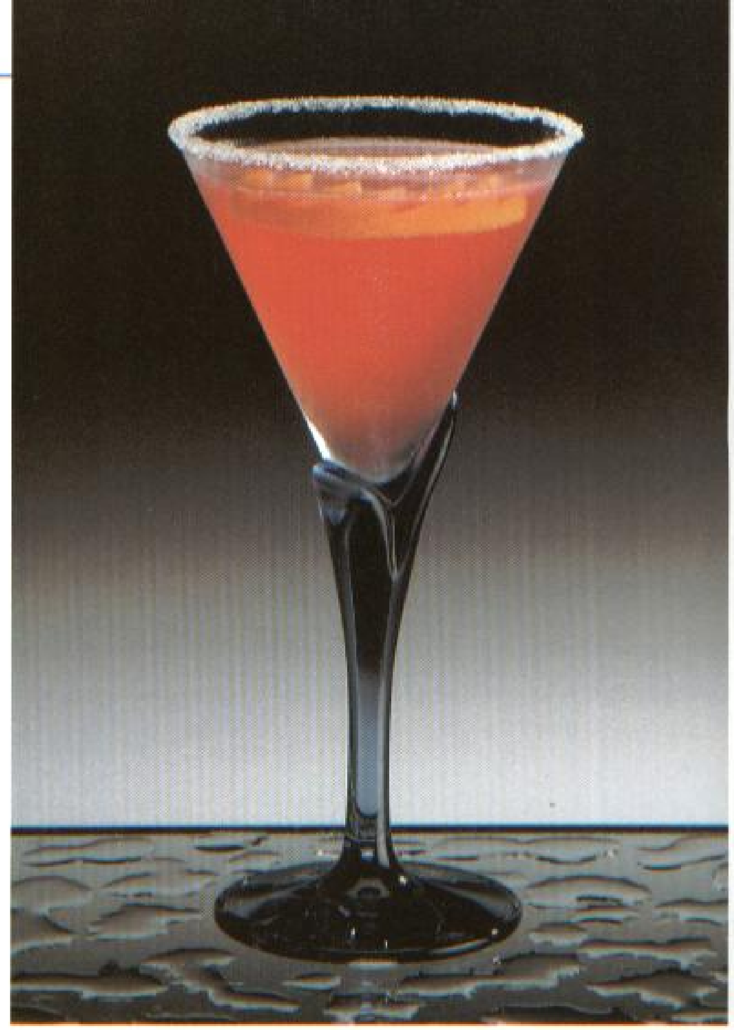
Adorno

Triángulo de piña, aguaymanto y pajillas.

Copa

Alta.

Pisco Crusta



Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jarabe de granadina*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Licor de marraschino*
2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir con cubos de hielo y servir en copa coronada con azúcar.

Adorno

Coronar la copa con azúcar blanca granulada. Primero se impregna el borde con jugo de limón.

Opcional

Colocar dentro de la bebida una espiral de naranja.

Copa

Cóctel.



Pisco Fix

Ingredientes

¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Peach Tree Kuyper*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
	5-6	*Cubos de hielo*
	2 cucharadas	*Azúcar impalpable*
		Agua natural

Preparación

Directo en el vaso para trago largo completado con agua natural.

Adorno

Rodaja de limón, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

Pisco Flip



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de cacao*
	1	*Yema de huevo*
		Cubos de hielo

Preparación

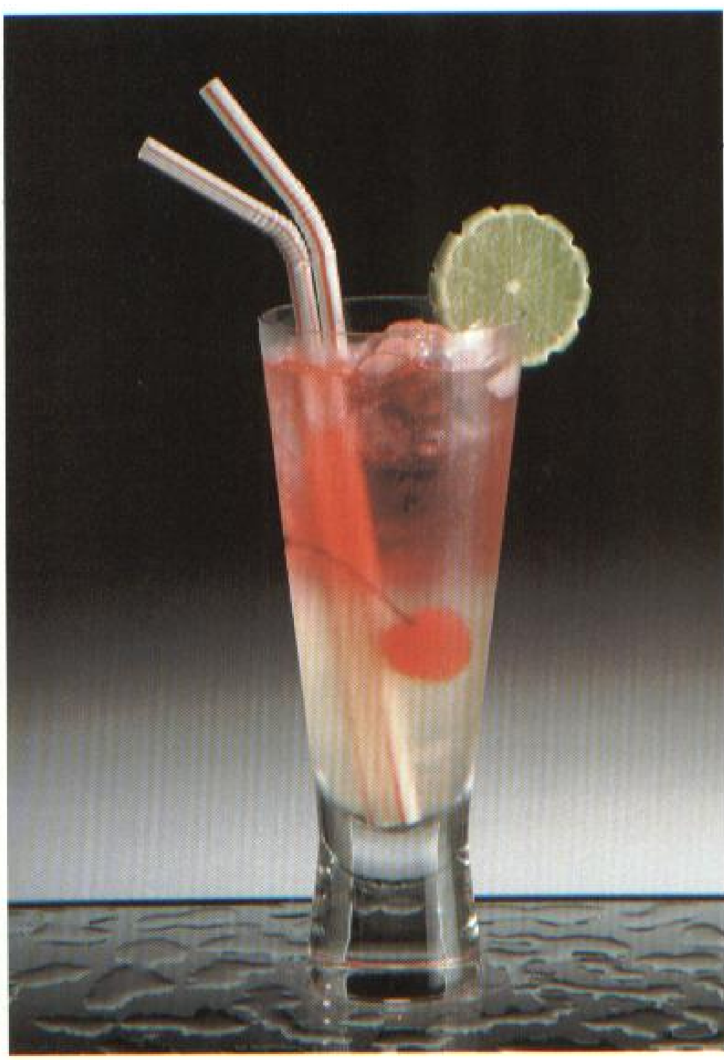
Batir en la coctelera con cubos de hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Canela molida.

Copa

Clásica para champagne.



Pisco Sling

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo fresco de limón*
½ onza	*(15 ml)*	*Cherry Brandy*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
	5	*Cubos de hielo*
		Soda

Preparación

Mezclar el pisco con el Cherry Brandy, servir después de la soda con cubos de hielo.

Adorno

Rodaja de limón, cereza . Pajillas.

Vaso

Largo.

Pisco Sour



Ingredientes

3 onzas	*(90 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Jugo fresco de limón*
	½	*Clara de huevo*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

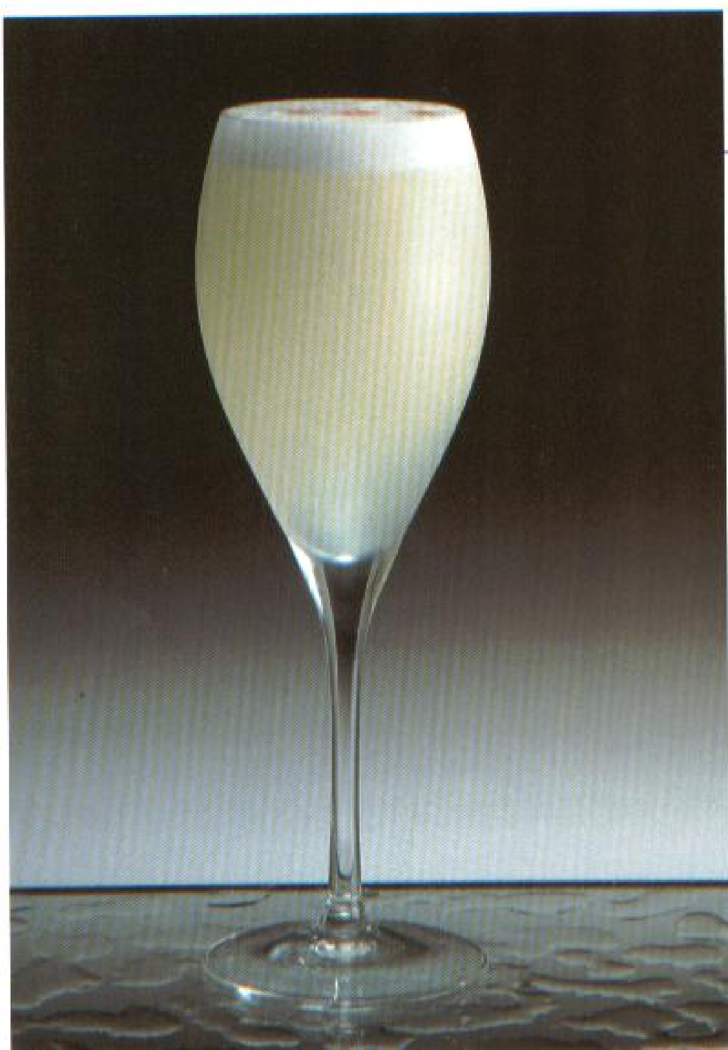
Batir durante diez segundos en coctelera con hielo. Servir en copa helada.

Adorno

Un dash Bitter Angostura.

Vaso

Old fashioned.



Pisco Sour al Stilo

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
¾ onza	*(22,5 ml)*	*Cointreau*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
	½	*Clara de huevo*
		Hielo

Preparación

Batir en coctelera con cubos de hielo. Servir colando en copa helada.

Adorno

Un dash Bitter Angostura.

Copa

Cóctel.

Piscol



Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Peach Tree*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de mandarinas*
½ onza	*(15 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranjas*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo. El jarabe de granadina se agrega al final.

Adorno

Estrella de carambola, media luna de naranja torneada, cereza. Pajillas.

Copa

Flauta o vaso largo.



Ponche Moro

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Crema de Cassis*
½ onza	*(15 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche*
	1	*Huevo*
		Hielo

Preparación

Batir en coctelera y servir en copa helada colando el hielo.

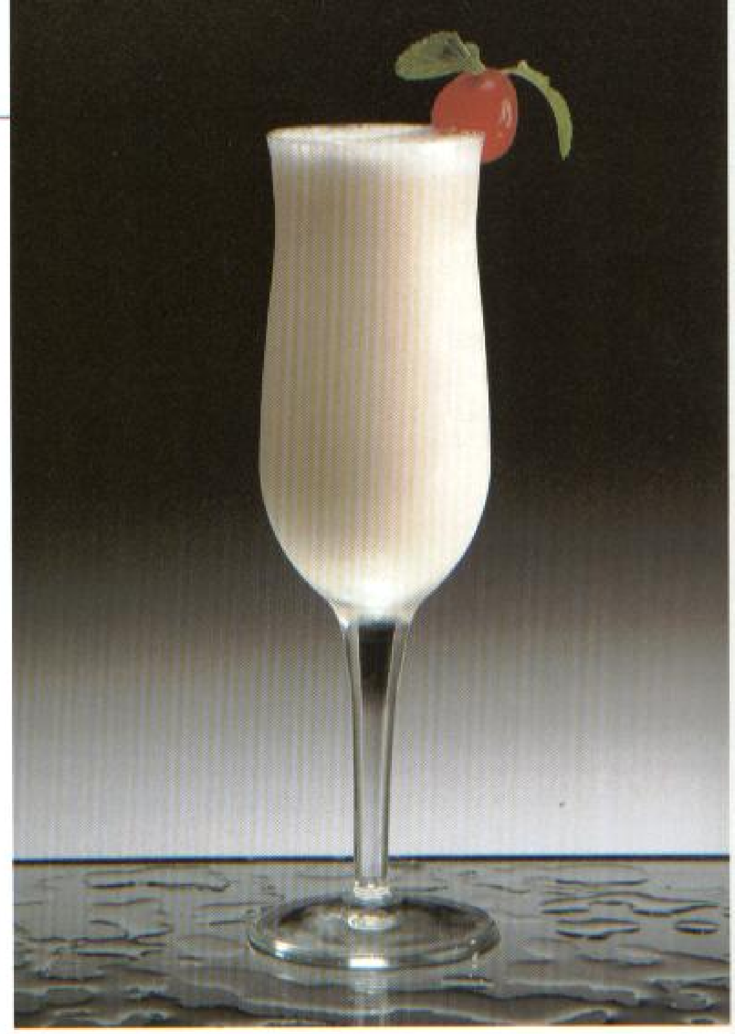
Adorno

Canela en polvo.

Copa

Champagne clásica.

PRINCESA



INGREDIENTES

½ onza	(15 ml)	*Crema de menta blanca*
1 onza	(30 ml)	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	(15 ml)	*Crema de cacao blanca*
½ onza	(15 ml)	*Crema de bananas*
2 onzas	(60 ml)	*Leche evaporada*
	4	*Cubos de hielo*

PREPARACIÓN

Batir durante diez segundos en coctelera con hielo y servir en copa helada.

ADORNO

Cereza y hojitas de menta.

COPA

Tulipán.



SOL DE COLÁN

INGREDIENTES

1 ½ onza	(45 ml)	*Pisco puro (destilado de uva)*
¼ onza	(7,5 ml)	*Licor de marraschino*
½ onza	(15 ml)	*Jugo fresco de limón*
8 onzas	(1 taza)	*Hierba luisa*
	3	*Cucharaditas de Azúcar*
	2	*Clavos de olor*

PREPARACIÓN

Servir en copa refractaria.

ADORNO

Rodaja de limón y cáscara de naranja.

COPA

Refractaria.

Top Secret

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Campari*
½ onza	*(15 ml)*	*Vermouth rojo*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Granadina*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de naranja*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

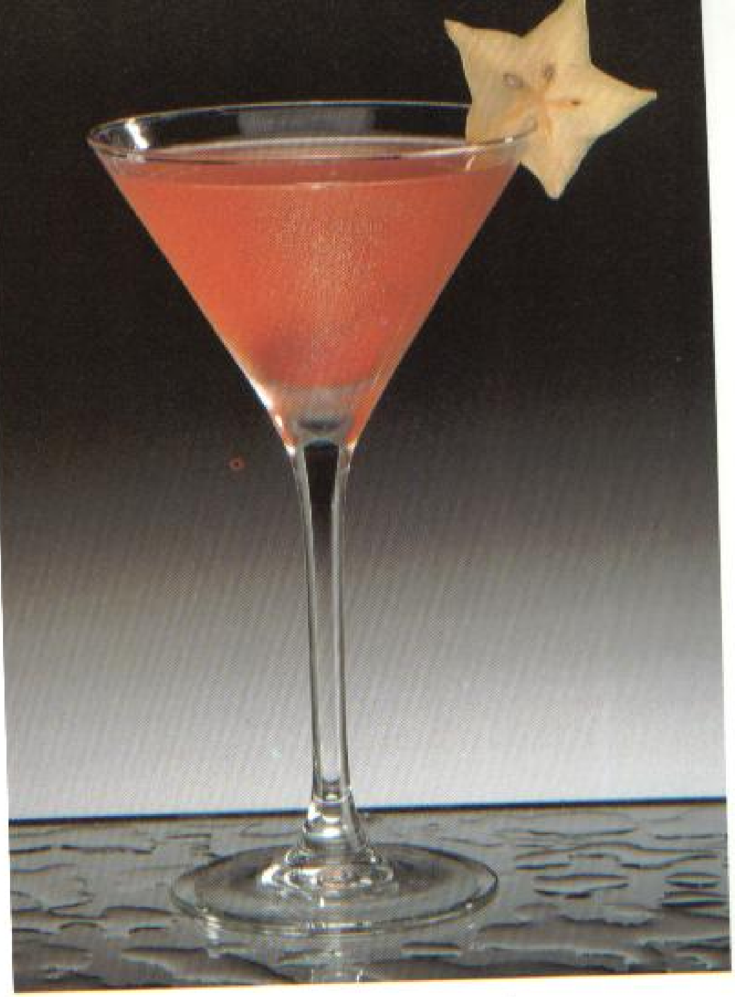
Batir en coctelera con cubos de hielo y servir en copa helada sin hielo.

Adorno

Estrella de carambola y cereza.

Copa

Cóctel.





We all together

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo néctar de durazno*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranja*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Vodka*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Gin*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Ron*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Cointreau*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Kahlúa*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Pisco (destilado de uva)*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*D'Saronno Amaretto*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Cherry Brandy*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servirlo en vaso largo con cubos de hielo siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y sombrilla. Pajillas.

Vaso

Largo.

You're Welcome

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de Cassis*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de durazno*
½ onza	*(15 ml)*	*Licor de melón*
	6	*Cubos de hielo*

Preparación

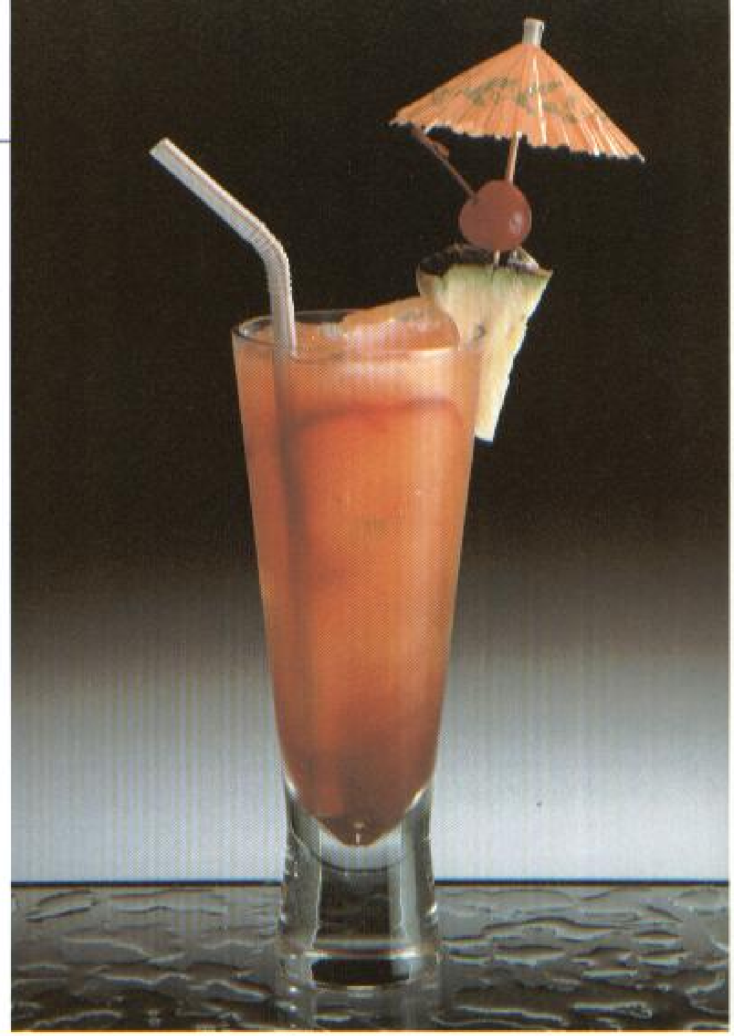
Servir en vaso largo con cubos de hielo.

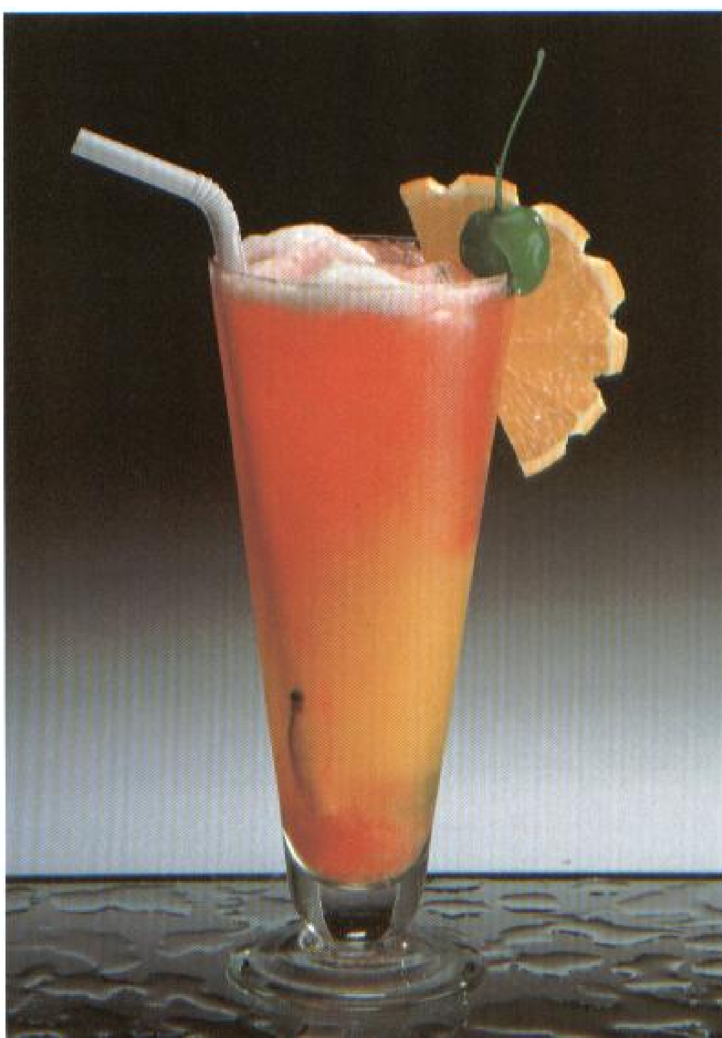
Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajilla.

Vaso

Long drink.





Pájaro Loco

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
½ onza	*(15 ml)*	*Crema de bananas*
½ onza	*(15 ml)*	*Curacao rojo*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo. Mezclar el pisco con el jarabe de granadina y servir al final.

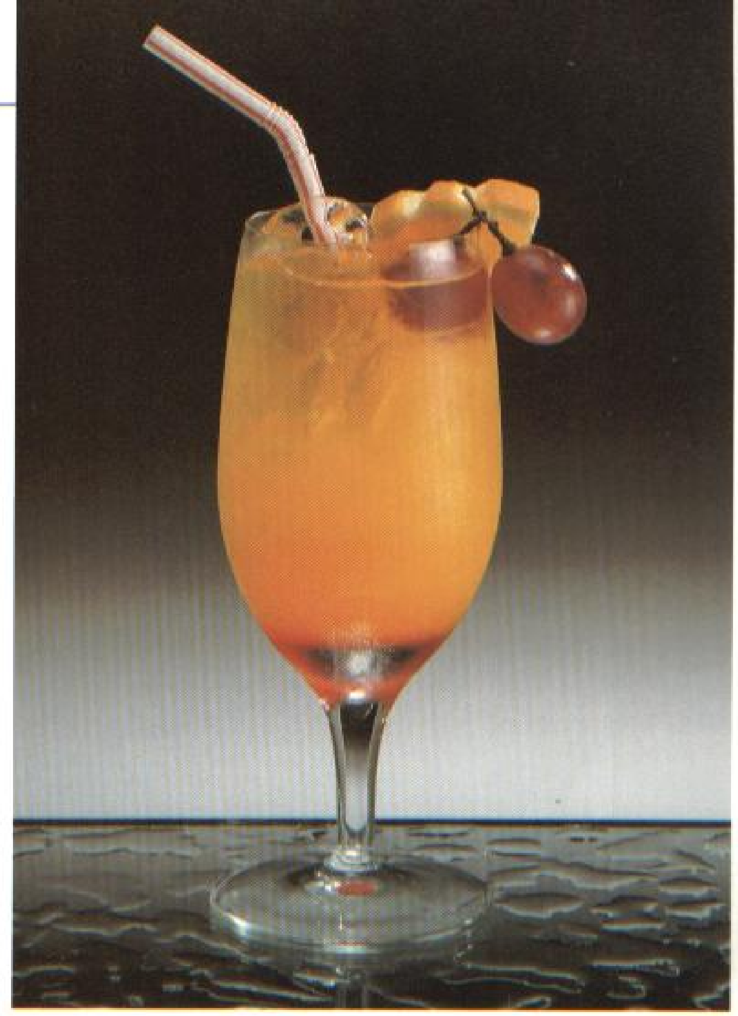
Adorno

Media luna de naranja torneada y cereza. Pajilla.

Copa

Flauta.

Pisco Travieso



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Pisco puro (destilado de uva)*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de naranja*
½ onza	*(15 ml)*	*Galliano*
	1 dash	*Jarabe de granadina*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

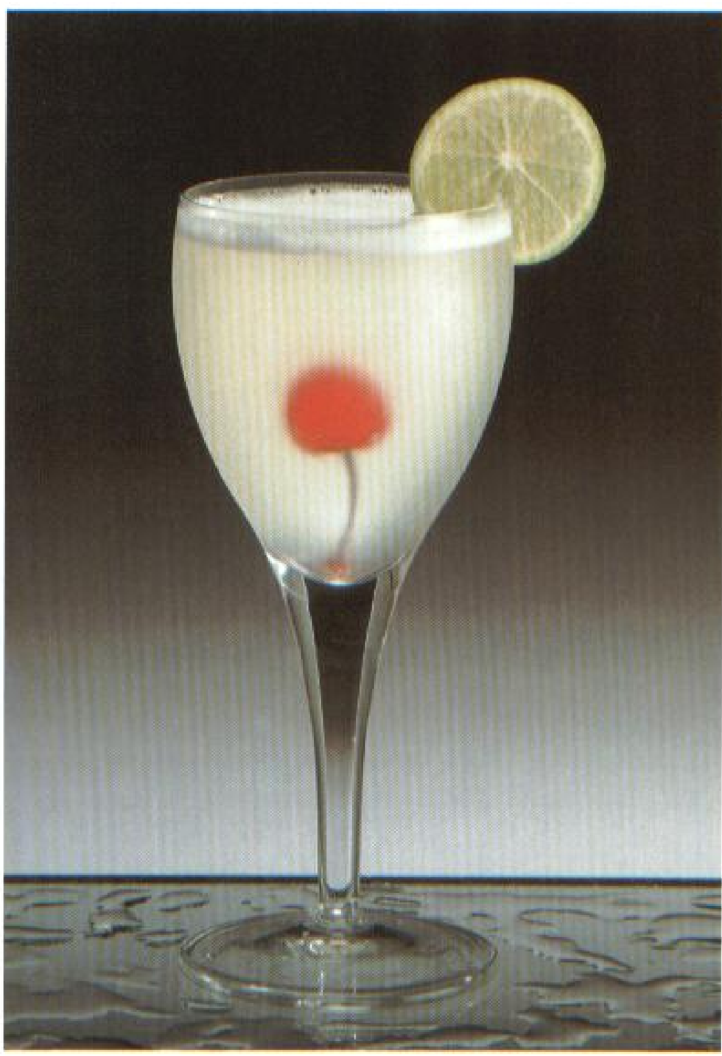
Servir en copa o vaso largo con cubos de hielo. La granadina va primero.

Adorno

Media luna de naranja torneada, dos granos de uva y pajilla.

Copa

Alta o vaso largo.



Tico Sour*

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*
½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera diez segundos. Servir en copa.

Adorno

Rodaja de limón y cereza.

Copa

Cóctel.

* *Costa Rica*

Casi Gol*



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*
3 onzas	*(90 ml)*	*Pulpa de cas*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*
	¼	*Clara de huevo*

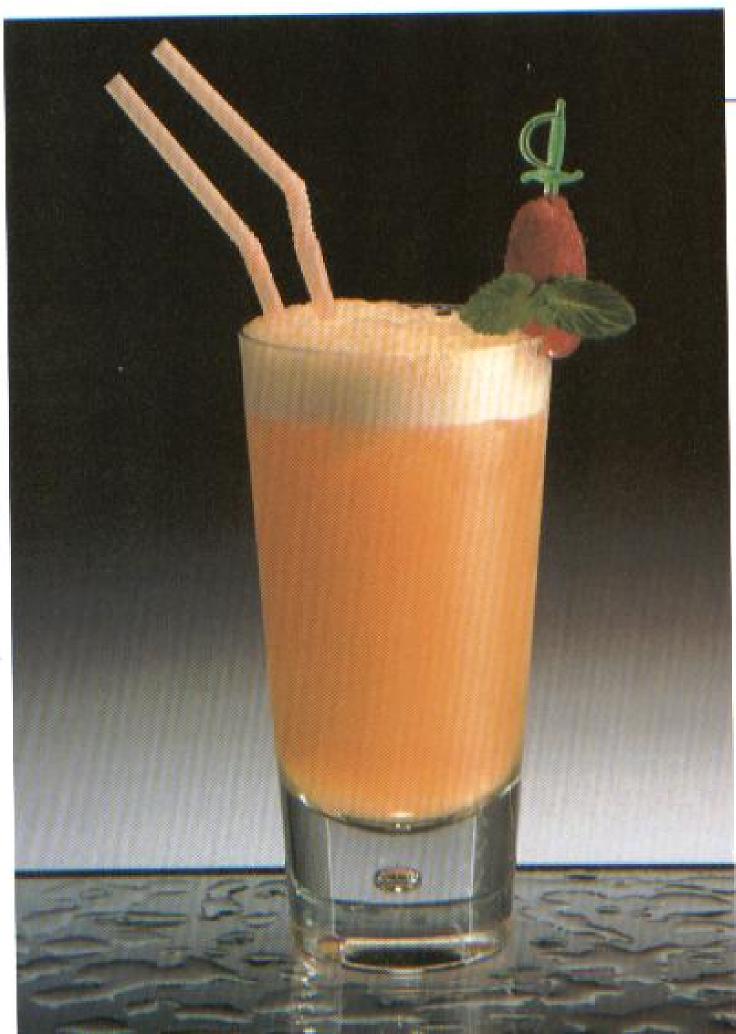
Preparación

Licuar todo.

Vaso

Old fashioned.

** Costa Rica*



Tiquicia *

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*
½ onza	*(15 ml)*	*Triple Sec*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de melón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jugo de fresas*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos. Servir en vaso largo y completar con soda.

Adorno

Una fresa, hojitas de menta y pajillas.

Vaso

Largo.

** Costa Rica*

Tropical Tico*

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
3 onzas	*(90 ml)*	*Jugo de guanábana*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	3	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en coctelera durante diez segundos. Servir sin hielo.

Adorno

Rodaja de limón.

Copa

Margarita.

* *Costa Rica*





Pura Vida*

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Guaro*
½ onza	*(15 ml)*	*Ron centenario*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de guayaba*
1 ¼ onza	*(37,5 ml)*	*Jugo de naranja*
½ onza	*(15 ml)*	*Triple Sec*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en copa flauta.

Adorno

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajillas.

Copa

Flauta.

* *Costa Rica*

Verano*

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Singani*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
3 onzas	*(90 ml)*	*Néctar de piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de naranja*
½ onza	*(15 ml)*	*Almíbar de marraschino*
	1 dash	*Bitter Angostura*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir en copa balón con hielo.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajilla.

Copa

Balón.

* *Bolivia*





Cocktail de Piña*

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Singani*
4 onzas	*(½ taza)*	*Jugo de piña*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera y servir con todo el hielo en copa flauta.

Adorno

Triángulo de piña cortada como cresta de gallo, cereza. Pajillas.

Copa

Flauta.

* *Bolivia*

Chuflay*



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Singani*
	3	*Cubos de hielo*
		Ginger Ale

Preparación

Servir en vaso highball con hielo y completar con Ginger Ale.

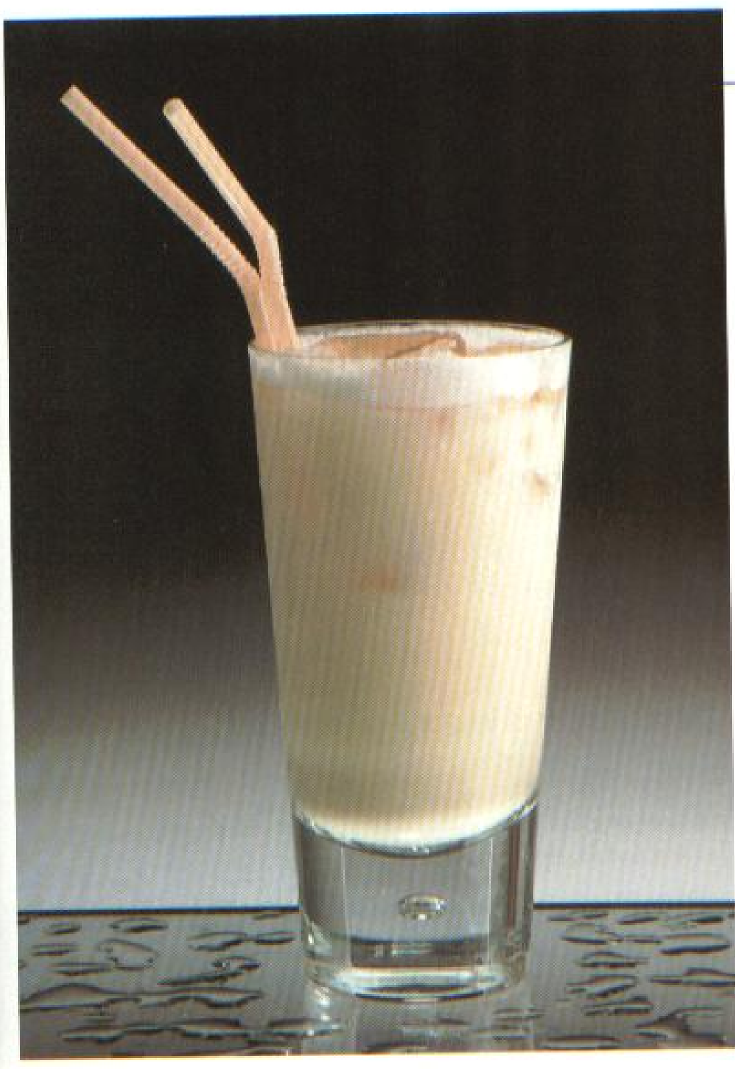
Adorno

Rodaja de limón, revolvedor y cereza.

Vaso

Highball.

** Bolivia*



Sucúmbe*

Ingredientes

3 onzas	*(90 ml)*	*Leche evaporada*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Singani*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
	2 dash	*Bitter Angostura*
	4	*Cubos de hielo*
	1	*Huevo*
		Canela en polvo
		Gotitas de esencia de vainilla

Preparación

Batir en la coctelera durante diez segundos y servir con hielo.

Adorno

Canela en polvo y pajillas.

Vaso

Largo.

** Bolivia*

Licor de Canela*

Ingredientes

1 litro	*Singani*
1	*Tronco de canela*
2	*Tazas de azúcar*
1	*Taza de agua destilada*

Preparación

Ponga a macerar la canela dentro del singani en un recipiente de vidrio durante cinco días herméticamente cerrado (expuesto al sol).

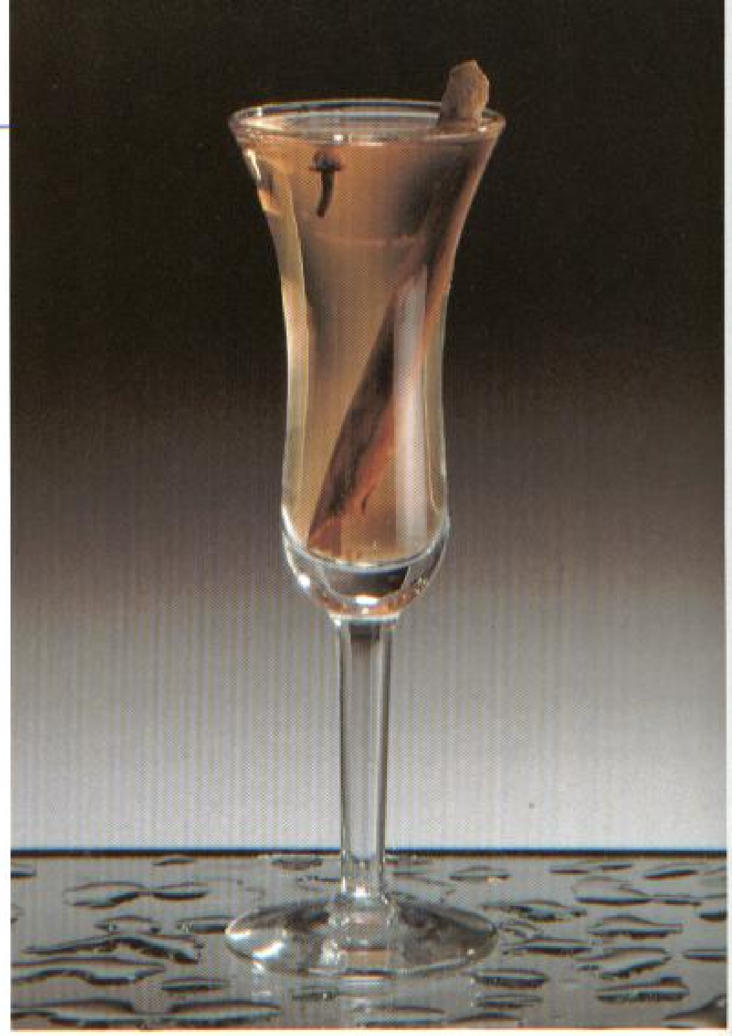
Adorno

Rajita de canela y clavo de olor.

Copa

Licor.

** Bolivia*





Suco Seco*

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Zhumir seco*
¼ onza	*(7,5 ml)*	*Jugo de limón*
	4	*Cubos de hielo*
		Bebida lima limón

Preparación

Servir en vaso highball con cubos de hielo. Completar con bebida de lima limón.

Adorno

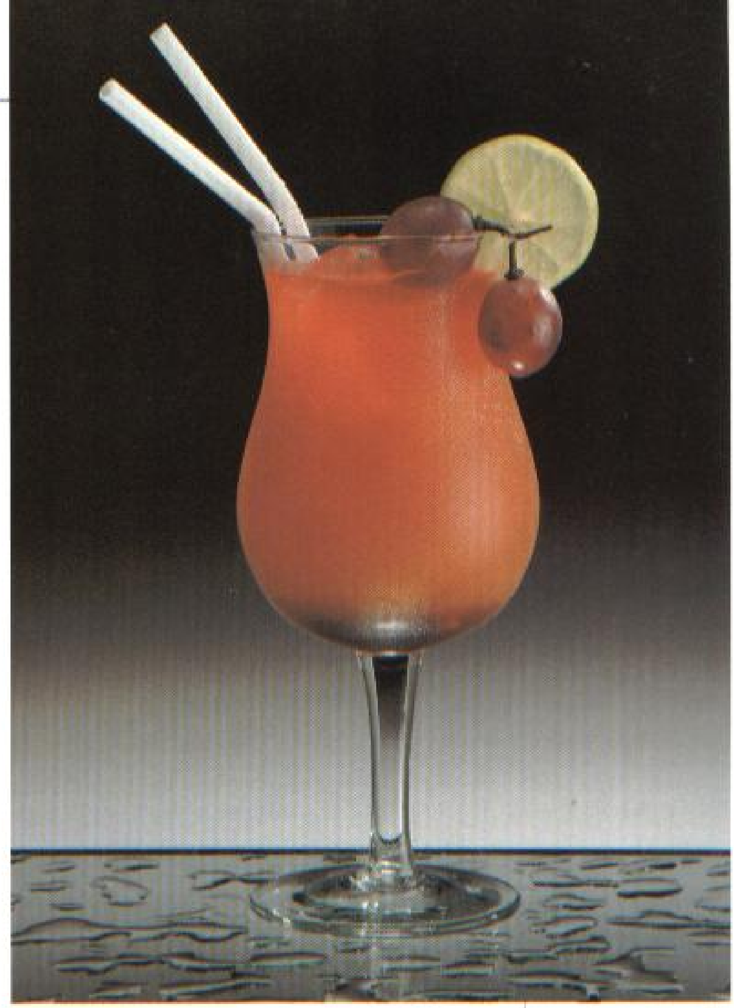
Espiral y rodaja de limón y una uva.

Vaso

Highball.

** Ecuador*

Taitico*



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Zhumir seco*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de mora*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de mango*
2 onzas	*(60 ml)*	*Jugo de uvas negras*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de mortiño*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir directamente sobre cubos de hielo.

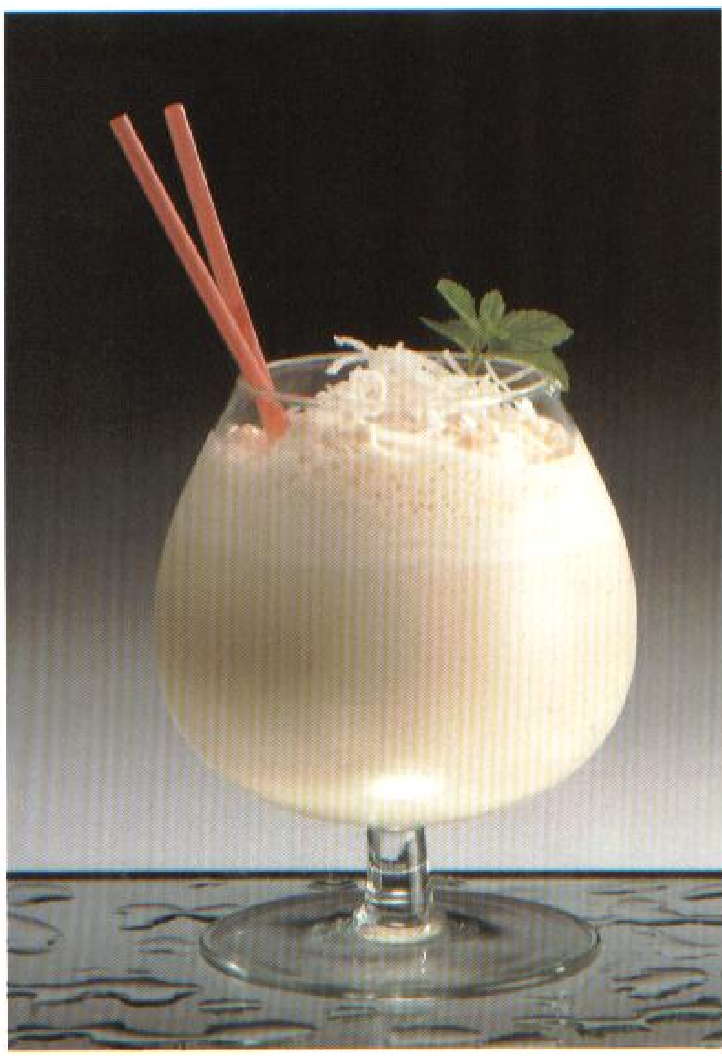
Adorno

Rodaja de limón, dos granos de uvas. Pajillas.

Vaso

Copa flauta.

** Ecuador*



Acoquinado*

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Zhumir coco*
1 onza	*(30 ml)*	*de leche evaporada*
	1	*Bola de helado de coco*
	1	*Coco rallado*

Preparación

Licuar.

Adorno

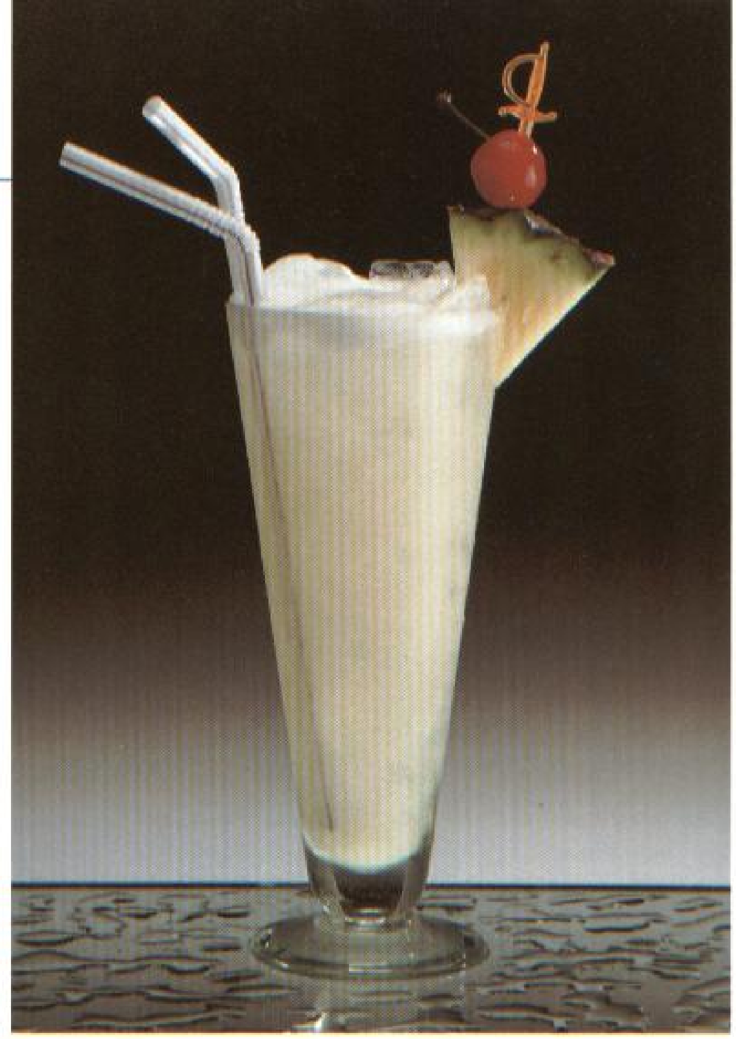
Hojitas de menta, coco rallado y pajillas.

Copa

Balón.

** Ecuador*

Copiña*



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Zhumir coco*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de piña*
		Abundante hielo trozado

Preparación

Servir directamente en copa con hielo trozado.

Adorno

Triángulo de piña, cereza y pajillas.

Copa

Alta tipo flauta.

** Ecuador*



Mucha e' Fuego*

Ingredientes

1 onza	*(30 ml)*	*Zhumir seco*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de frambuesas*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma*
	4	*Cubos de hielo*
		Bebida lima limón

Preparación

Batir los ingredientes menos el lima limón.

Adorno

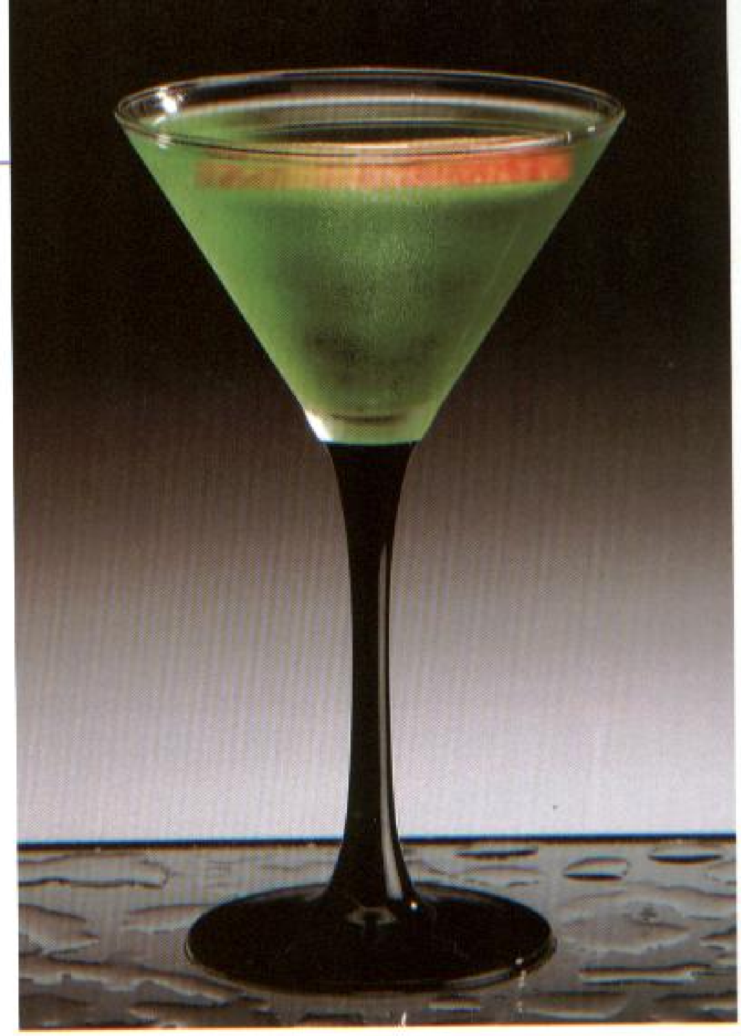
Borde de la copa escarchado con azúcar granulada, cereza y pajillas.

Vaso

Largo.

** Ecuador*

Apple Tini



Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Apple sour*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

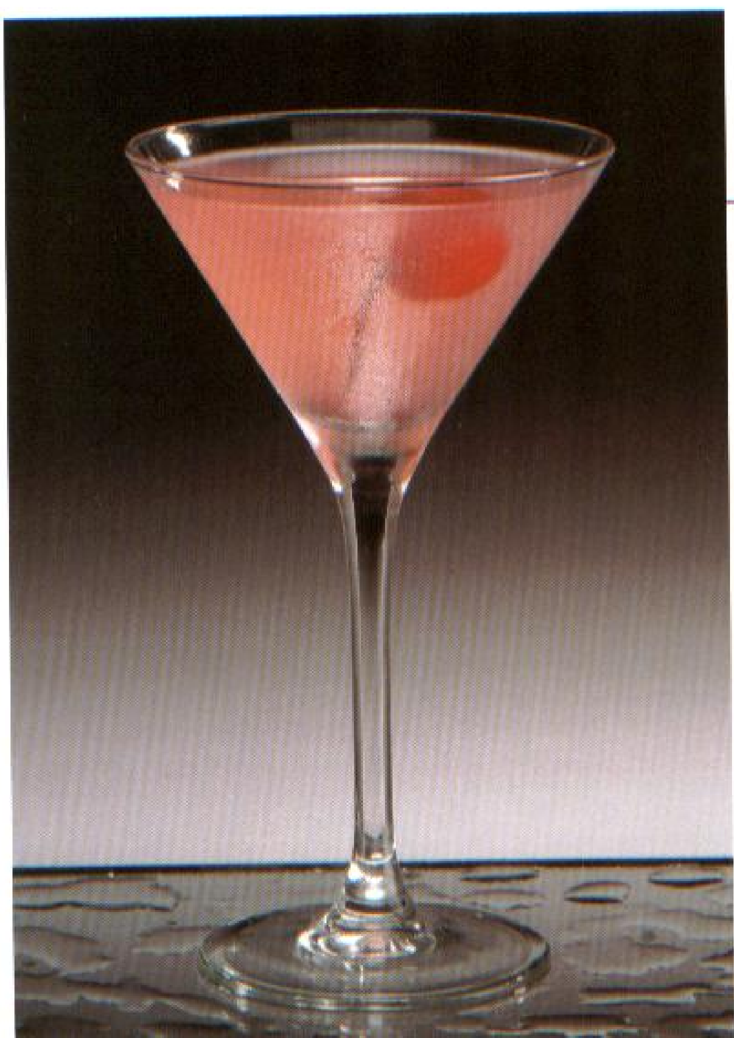
Refrescar los ingredientes durante cinco segundos mixing glass con cubos de hielo.

Adorno

Media luna de manzana.

Copa

Martini helada.



Cosmopolitan

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
½ onza	*(15 ml)*	*Lime Juice*
½ onza	*(15 ml)*	*Triple Sec*
1 onza	*(30 ml)*	*Cranberry Juice*
	4	*Cubos de Hielo*

Preparación

Refrescado.

Adorno

Cereza al marrasquino.

Copa

Martini.

Orgasmo



Ingredientes

1 ¼ onza (37,5 ml)	*Amaretto*
1 ¼ onza (37,5 ml)	*Baileys Irish Cream*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Cereza y removedor.

Vaso

Old fashioned.



B-52

Ingredientes

2/3 onza	*(20 ml)*	*Kalhúa*
2/3 onza	*(20 ml)*	*Baileys Irish Cream*
2/3 onza	*(20 ml)*	*Cointreau*

Preparación

Cocktail edificado (servir siguiendo el orden de la fórmula sin que se mezclen).

Adorno

Acompañar un vasito con agua o soda.

Copa

Licor o vasito para licor.

White Russian



Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	*Kalhua*
¾ onza (22,5 ml)	*Vodka*
¾ onza (22,5 ml)	*Leche evaporada*
5	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir on the rocks.

Adorno

Removedor y cereza.

Vaso

Old fashioned.



Caiphirinha

Ingredientes

2 onzas (60 ml)	*Cachaça*
3	*Cucharaditas de azúcar*
2	*Limones trozados*
	Hielo trozado

Preparación

Cortar los limones y estrujarlos conjuntamente con el azúcar dentro de un vaso old fashioned, agregar el hielo.

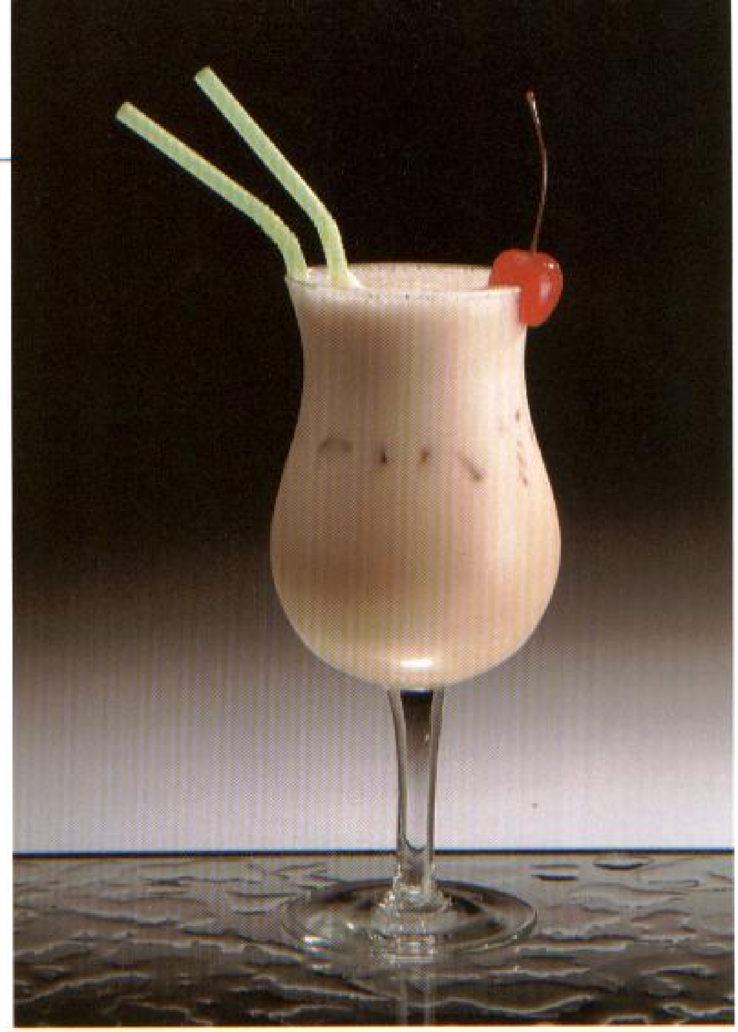
Adorno

Rodajas de limón y revolvedor.

Vaso

Old fashioned.

Kahlúa Colada



Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Kahlúa*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*cubos de hielo*

Preparación

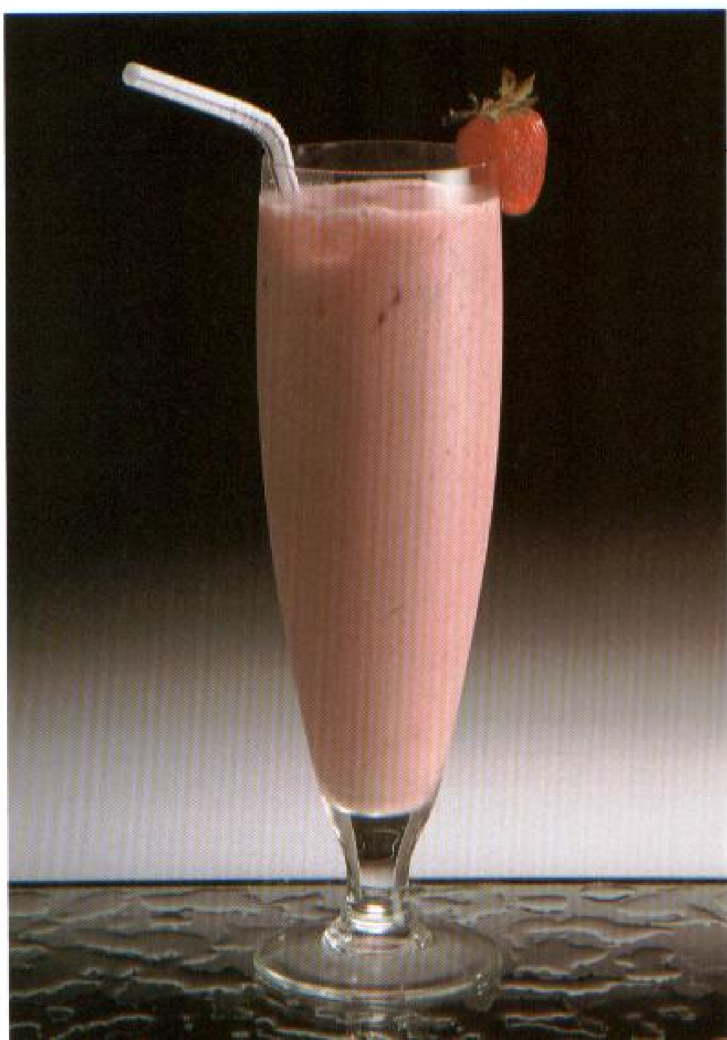
Batir en la coctelera o licuadora durante cinco segundos y servir con todo el hielo.

Adorno

Cereza al marrasquino y pajillas.

Copa

Para coladas.



Fresa Colada

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Ron blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
1 onza	*(30 ml)*	*Leche evaporada*
	5	*Cubos de hielo*
	6	*Fresas medianas*

Preparación

Batir en la coctelera o licuar durante ocho segundos y servir con todo el hielo.

Adorno

Una fresa y pajilla.

Copa

Alta o vaso largo.

Baileys Colada

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Baileys*
1 onza	*(30 ml)*	*Crema de coco*
2 onzas	*(60 ml)*	*Leche evaporada*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de goma opcional*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

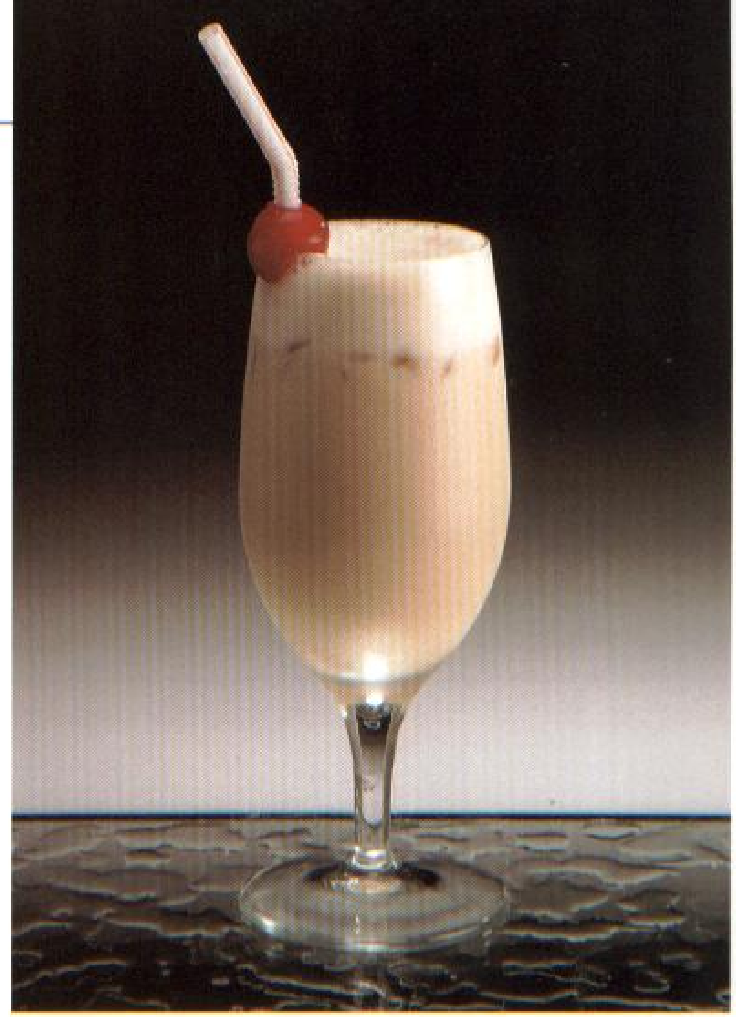
Batir o licuar durante ocho segundos y servir con todo el hielo en copa.

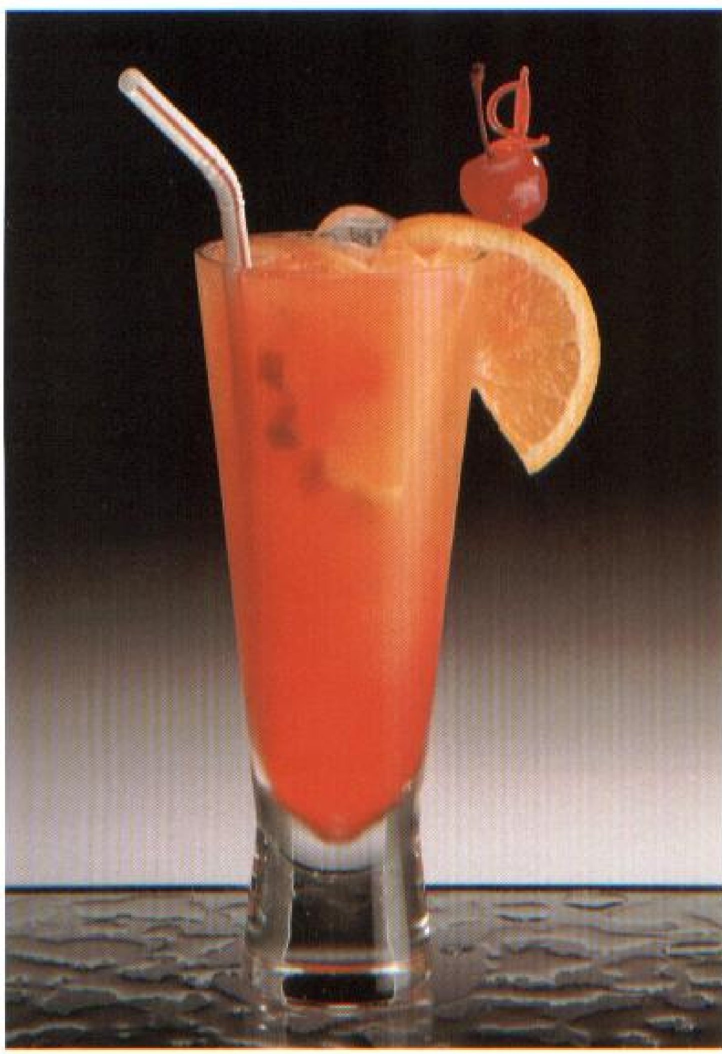
Adorno

Una cereza y pajilla.

Copa

Para coladas o vaso largo.





Primavera

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Gin*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jugo de piña*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Jugo de naranjas*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Néctar de durazno*
1 ½ onza	*(45 ml)*	*Néctar de mango*
½ onza	*(15 ml)*	*Jarabe de granadina*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso largo o copa todos los ingredientes sobre cubos de hielo. Agregar la granadina al final.

Adorno

Media luna de naranja, cereza y pajilla.

Vaso

Largo o copa flauta.

Splash

Ingredientes

1 ½ onza	*(45 ml)*	*Amaretto*
4 onzas	*(½ taza)*	*Néctar de piña*
	4	*Cubos de hielo*

Preparación

Servir en vaso highball directamente.

Adorno

Media rodaja de piña torneada dentro del vaso y revolvedor.

Vaso

Highball.





Sex on the Beach

Ingredientes

2 onzas	*(60 ml)*	*Vodka Stolichnaya*
2 onzas	*(60 ml)*	*Néctar de Piña*
2 onzas	*(60 ml)*	*Cranberry Juice*
	5	*Cubos de hielo*

Preparación

Batir en la coctelera durante ocho segundos y servir con todo el hielo.

Preparación

Triángulo de piña, cereza, sombrilla y pajilla.

Vaso

Long drink o copa flauta.

Watermelon Summer

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de Limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de Goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Ron Blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Watermelon*
		Completar con Sprite o Seven Up
		Hielo trozado

Preparación

Servir los ingredientes en copa flauta o vaso largo con hielo trozado.

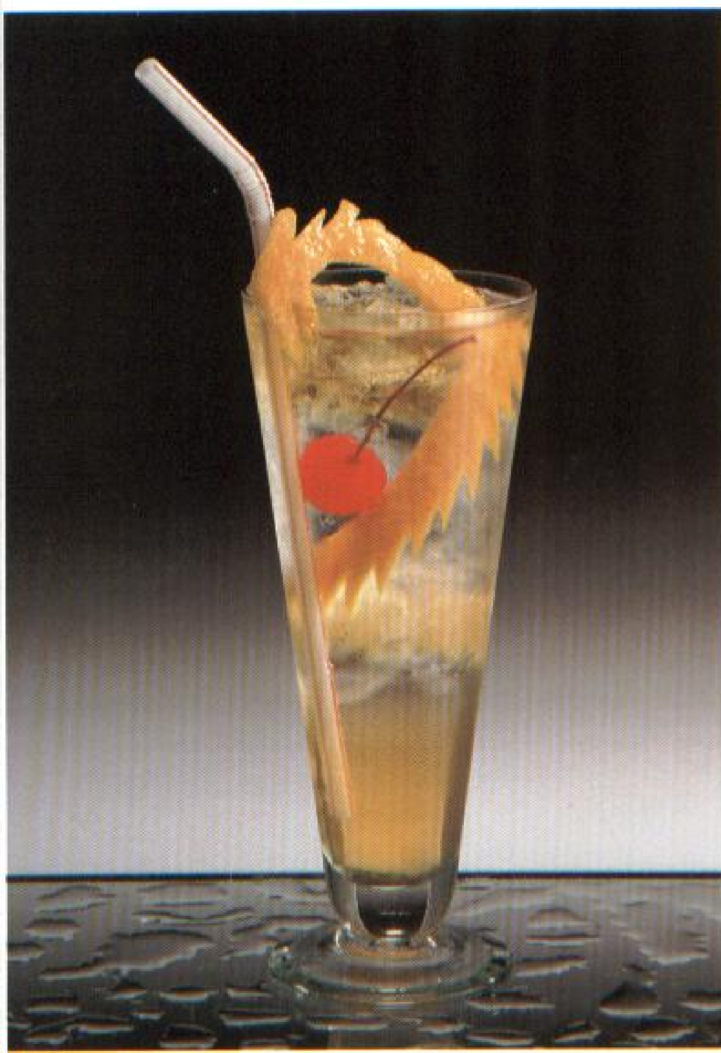
Adorno

Media luna de naranja torneada, cereza y pajillas.

Vaso

Largo o copa flauta.





Aprycot Summer

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Ron blanco*
1 onza	*(30 ml)*	*Licor de albaricoques o melocotón*
		Completar con Sprite o Seven Up
		Hielo trozado

Preparación

Colocar dentro de la copa o vaso un espiral de naranja torneado en forma de dragón, agregar hielo trozado y los demás ingredientes de la fórmula.

Adorno

Espiral de naranja, cereza y pajilla.

Copa

Flauta o vaso long drink.

Red summer

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Ron blanco*
		Hielo trozado
1 onza	*(30 ml)*	*Curacao rojo*
		Completar con Seven Up o Sprite
	2	*Medias lunas de naranja torneadas*

Preparación

Colocar dentro de la copa o vaso las medias lunas de naranja, agregar el hielo trozado y los demás ingredientes.

Adorno

Una cereza y pajilla.

Copa

Flauta o vaso largo.





Blue Summer

Ingredientes

½ onza	*(15 ml)*	*Jugo de limón*
1 onza	*(30 ml)*	*Jarabe de goma*
½ onza	*(15 ml)*	*Ronblanco*
		Hielo trozado
1 onza	*(30 ml)*	*Curacao azul*
		Completar con Sprite o Seven Up
	½	*Rodaja de naranja torneada*

Preparación

Colocar dentro del vaso la rodaja de naranja. Agregar los demás ingredientes de la fórmula.

Adorno

Una cereza y pajilla.

Vaso

Largo o copa flauta.

Green summer

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
½ onza	(15 ml)	*Ron blanco*
1 onza	(30 ml)	*Curacao verde*
		Completar con Sprite o Seven Up
		Hielo trozado

Preparación

Colocar dentro del vaso media luna de naranja torneada, hielo trozado hasta la mitad, un aro de pepinillo torneado, cereza adentro más hielo trozado y los demás ingredientes de la fórmula.

Adorno

Una pajilla.

Copa

Flauta o vaso long drink.





Midori Summer

Ingredientes

½ onza	(15 ml)	*Jugo de limón*
1 onza	(30 ml)	*Jarabe de goma*
½ onza	(15 ml)	*Ron blanco*
1 onza	(30 ml)	*Licor de melón (Midori)*
		Completar con Sprite o Seven Up
		Hielo trozado

Preparación

Colocar dentro de la copa una rodaja de naranja torneada, una cereza verde, hielo trozado, espiral de naranja torneado en forma de espiga y los demás ingredientes.

Adorno

Una pajilla.

Copa

Alta o vaso long drink.

ABBOCCATO: Palabra italiana que se emplea para definir un vino de sabor dulce y suave.

ABBOTT'S AGE: Es un bitter mezclado con plantas aromáticas y manufacturado en Baltimore, Estados Unidos desde hace un siglo.

ABISANTE: Esta es la bebida que vino a reemplazar al verdadero absinto, o ajenjo. Incluso tiene el mismo sabor y olor del anís que la antigua y controversial bebida. Y al igual que ésta, se vuelve lechosa cuando se mezcla con hielo. Su color original es verde pálido. La firma Leroux produce un abisante muy fino y agradable 100 proof. La mejor forma de tomar esta bebida es con hielo.

ABRICOTINE, CREME DE: Un cordial francés hecho de albaricoques. Delicioso con hielo bien picadito en una copa de champagne.

ABSINTO: Licor verde pálido con sabor de anís que fue la bebida favorita de los bohemios de París a finales del siglo pasado. Esta hecha con ajenjo, una planta que produce una sustancia tóxica que afecta al sistema nervioso pudiendo ocasionar serios daños cuando se toma en grandes cantidades. La bebida está prohibida en la mayor parte de Europa y en Estados Unidos, aunque aún se puede encontrar clandestinamente. El absinto se hace no solo con esta planta sino con otras raíces aromáticas y la firma Pernod de Francia aún fabrica esta deliciosa bebida pero sin el peligroso ajenjo.

ACEITUNAS: Las negras se utilizan mucho en los entremeses y las verdes para los Martinis. Antes de añadirlas al trago, procure que hayan perdido el agua de las latas donde han sido conservadas.

ACETICO: El olor y sabor del ácido acético. Es un defecto y denota vino estropeado.

ACIDEZ: Característica favorable cuando es en proporción moderada. Da buen balance al cuerpo del vino, pero no se debe confundir con agrio o amargo.

ADMIRAL: Aguardiente de origen holandés, que se emplea en muchas bebidas.

ADVOCAAT: Licor amarillento muy viscoso y nutritivo. Está hecho con huevos, coñac y otros ingredientes, Aunque se trata de un licor que proviene de Holanda, en la actualidad se produce también en otros muchos países.

AFRI-KOKO: Vino con fuerte aroma de fruta fresca.

AFRUTADO: Vino con fuerte aroma de fruta fresca.

AGRIO: Vino estropeado y en proceso de avinagrarse. No es sinónimo de ácido o seco.

AGUA MINERAL: Gracias a su pureza y a las sustancias minerales que llevan en sí, son ideales para mezclarlas con muchos tragos.

AGUARDIENTE: Término genérico que se aplica a toda bebida que es destilada.

AK: Licor de ciruela japonés de 49 proof.

AKVAVIT: Cordial incoloro procedente de los países escandinavos, con sabor a semilla de comino.

ALBARICOQUE: (Creme de abricots): un licor dulce de 50 a 60 proof, muy popular.

ALCOHOL: Líquido incoloro, fácilmente inflamable, de peso específico de 0.790, que es el resultado de la fermentación o de la destilación. El de clase ordinaria tiene una pureza del 96% y el absoluto de 99.66%. El término proviene de la palabra árabe al-kuhi.

ALMEJAS: Se sirven ahumadas y en aceite. Siempre dentro de sus conchas, pero separadas previamente para que no cueste trabajo comerlas.

ALMENDRA, CREMA DE: Color rosado, hecho con almendras, o semillas de frutas. Parecido a la Creme de Noyaux.

ALMENDRADO: Licor mexicano de almendra, con una base de tequila.

ALLASCH: Licor muy fuerte, originario de una región de Letonia. Debe servirse siempre helado.

AMARETTO: Sin duda, el favorito de los licores con sabor a almendras. Uno de los licores más antiguos, cuya historia se remonta al siglo XVI. Se originó en el pueblo de Saronno, Italia.

AMBROSIA: Licor canadiense de intrigante sabor, 56 proof.

AMER PICON: Licor aperitivo francés, hecho de quinina, naranjas y genciana. Fue creado por un destilador francés en Argelia en 1835 con una base de vino y brandy. La forma de tomarlo es con agua y hielo y muchos lo endulzan con granadina o casis.

ANCHOA: Filetitos de boquerón que se sirven enrollados en palitos de cóctel, con pimientos o aceitunas.

ANGOSTURA: Ingrediente amargo, originario de Venezuela y actualmente fabricado sobre todo en Trinidad. Se usa en muchas recetas de cocteles, particularmente en el Pink Gin.

ANÍS: El anisette es más probablemente el cordial más popular que existe en el mundo entero, especialmente en los países del Mediterráneo. Tiene color blanco transparente o rosado y proof. De 60 a 100.

AÑADA: Palabra española que indica el año de la cosecha del vino.

APELACIÓN CONTROLADA: Es un término que aparece en la etiqueta de ciertos vinos y denota que el caldo se ha producido de acuerdo con las leyes de Francia.

APERITIVO: Bebida que se toma antes de una comida y sirve como estimulante del apetito. No debe ser demasiado dulce.

APOLLINARIS: Esta agua mineral proviene de Alemania y es una de las más antiguas. Tiene un sabor suave y refrescante, tanto cuando se toma sola o mezclada con ciertas bebidas alcohólicas.

AQUAVIT: Nombre derivado del latín aqua vitae, agua de vida. Se trata de una bebida muy fuerte, destilada en los países escandinavos de cereales o papas, a los que a veces se le añade algunas raíces medicinales. Generalmente, a la hora del aperitivo, se toma pura y muy helada.

ARENQUES: Se sirven en salsa de vino, de mostaza, en forma de filetitos y en aceite.

AROMA: El olor y fragancia de la fruta. Es más perceptible en los vinos jóvenes.

ARRACK: Originalmente, una bebida muy agradable destilada de arroz en las Indias Holandesas y en la India. Actualmente, tiene la adaptación mas general que indica cualquier bebida nativa.

ASBACH URALT: Aguardiente alemán bastante popular también fuera de ese país.

ASTRINGENCIA: Una condición normal en vinos tintos jóvenes. Da una sensación parecida al amargor y es causada básicamente por los ácidos taninos.

ATERCIOPELADO: Vino suave y con poca astringencia.
AURUM: Licor italiano de naranjas con un ligero sabor a hierbas, sobre una base de brandy.
AUSTERO: Un vino simple y sin pretensiones, o uno bueno pero sin abrirse aún.
BAHAI: Cordial de café del Brasil, 50 proof. Muy agradable.
BALANCE: Un vino bien equilibrado en su contenido de azúcar, acidez, taninos y demás factores de aroma y bouquet que armonizan su cuerpo.
BALSAM: Cordial de bananas, hecho en Haití.
BANANA LIQUEUR: CREME DE BANANES: De color amarillo, dulce y con verdadero sabor a bananas, 50 a 60 proof. Muy limitado. Indispensable en la creación de los deliciosos daiquiris de banana.
BASTO: Vino corriente.
BENEDICTINE: De color verde claro, amarillo. Unos de los cordiales más famosos del mundo, fue creado a principios del siglo XVI por los monjes de la orden de los benedictinos. La fórmula continúa siendo un misterio, pero se sabe que contiene entre 20 y 30 especias distintas. La etiqueta exhibe las siglas D.O.M. como un sincero homenaje a Dios, "lo mejor de todo y de todos". De la misma manera, también se fabrica una combinación a base de benedictine y brandy bajo el nombre de B & B. Se trata de una bebida que no puede faltar en el bar del aficionado.
BERGAMOTO: Licor digestivo de peras.
BITTER: Tipo de bebida amarga preparada con varias hierbas o raíces. Se utiliza en la preparación de muchos cocteles.
BLACK VELVET: Mezcla de una parte de champaña y una parte de cerveza negra. Esta combinación está considerada como ideal para tomar ostras.
BLANC DE BLANCS: Vino blanco hecho con uvas blancas. La champaña es el más típico blanc de blancs.
BLANC DE ROUGES: Excelente vino blanco hecho de uvas rosadas. Se trata de un vino mucho más raro que el resultante de las uvas blancas.
BLANDO: Vino débil, aguado.
BOLITAS DE PESCADO: Se prepara convenientemente de la masa sin espinas en salsa de langosta. Se pueden preparar salsas especiales para mariscos donde se mojarán las boletas con ayuda de palillos de cocteles especiales para buffets.
BOUQUET: Aroma del vino, uno de los aspectos esenciales de la bebida. Precisamente para que el bouquet pueda ser sentido se recomienda el uso de grandes copas para vino. En ciertos casos, el vino necesita entrar en contacto con el oxígeno para que el bouquet sea más evidente. No falta los degustadores que sienten una gran diferencia entre la primera impresión recibida por el olfato frente al vino y las posteriores. En consecuencia, califican a la primera como bouquet y las siguientes como aroma.
BOURBON: Whisky americano, al parecer, originario de Bourbon, en el estado de Kentucky. Por ley, debe estar hecho con un 51% de granos, como mínimo.
BRUT: Muy seco. Este término se utiliza para designar el tipo más seco de champagne.
CACAO, CREME DE: Cordial con sabor a cacao (chocolate) y vainilla. Viene de color blanco o marrón. Este último se utiliza en la preparación de los Brandy Alexanders.
CACAO MIT NUSS: Crema de cacao con sabor a avellanas.
CAFÉ BENEDICTINE: Licor de café con benedictine. 60 proof.
CAFÉ, CREME DE: Los licores de café siguen siendo los favoritos de muchos por su sabor y versatilidad. Los más populares son Kahlúa (México) y Tía María (Jamaica). Delicioso con hielo y crema en combinaciones con postres.
CAFÉ DE LOVE: Procedente de México, 53 proof.
CAFÉ IRLANDÉS: Café caliente y dulce, al que se añade whisky irlandés y se cubre después con una capa de crema.
CAFÉ Y JENGIBRE: Un sabor delicado de café y jengibre con base de brandy.
CAFÉ ZAMBUCA: Combinación de dos licores: café y zambuca italiana. Que tiene el sabor característico del anís, aunque se produce del árbol de saúco.
CALISAY: Licor español semi dulce con sabor a quinina.
CALVADOS: Bebida típica de la provincia de Calvados, en Normandía, que se destila de la cidra. La Segunda Guerra Mundial próvocó gran escasez, pero actualmente ya existen otra vez los vieux Calvados.
CAMPARI: Aperitivo italiano. Vermouth rojo con sabor amargo, que generalmente se toma con hielo y soda.
CARÁCTER: Vino con cualidades peculiares.
CARAMELLA: Licor dulce con sabor a vainilla y por supuesto, a caramelo.
CASIS, CREME DE: Es un licor francés hecho a base de casis. Muchos lo usan como aperitivo con vermouth o con vino blanco.
CASTA: Vino de buena calidad y fineza.
CAVIAR: El mejor y el más caro, es el que procede de la hueva de esturión, específicamente del ruso. El caviar fresco se debe refrigerar. El caviar que viene en conserva de cristales puede mantenerse en la alacena sin abrir hasta el momento que vaya a usarse. Además del caviar ruso se puede obtener otras formas menos costosas como las de salmón y otros peces.
CEREZA MARNIER: Fabricado por la prestigiosa firma creadora del francés Grand Marnier. Posee un ligero sabor a almendra.
CEREZA ROCHER: Francés, conocido por su distinguido sabor a cereza.
CEREZA-RON: Cordial alemán de 48 proof, con base de ron.
CEREZAS: Aunque no son indispensables, hay mucha gente que le gusta el toque de una cereza en su bebida. Por lo general, se trata de un detalle más decorativo que otra cosa.
CEREZA VAINILLA: Norteamericano, 54 proof.
CERISE, CREME DE: Cordial de cereza. Las marcas francesas mantienen su popularidad, aunque el Cherry Cordial norteamericano es de excelente calidad.
CERRADO: Cuando por razones diversas un vino no se ha abierto totalmente aún en la plenitud de sus cualidades.
CINZANO: Es una marca de vermouth seco y dulce que actualmente se produce en Norteamérica, aunque es original de Italia.
CLARISTINA: Cordial hecho por la firma norteamericana Leroux, que utiliza la fórmula que una vez usaron las monjas clarisas de Bélgica. Tiene un intrigante sabor a especias.
CLASIFICACION: En Francia se hacen clasificaciones de los viñedos de acuerdo a su calidad. Algunos son bastantes respetables, como el Médoc. Sin embargo, este tipo de clasificaciones puede llevar a engaño, ya que son generalizaciones, difícilmente precisas y exactas, porque el vino es un producto extremadamente mutable. Algo que puede cambiar totalmente de cosecha en cosecha.
COBBLER: Se trata de una bebida que se sirve en grandes vasos, con una guarnición de frutas frescas cortadas y con hielo triturado. Los vasos se llenan sólo hasta la mitad.
COINTREAU: Uno de los mejores licores de Francia hecho por macerado y destilación doble de cáscaras de naranjas agridulces.

COLLINS: Cóctel que es originario de Estados Unidos y se toma en copa alta.
COMÚN: Corriente, pero aceptable como vino diario de mesa.
COOLER: Esta es una bebida semejante al Cobbler, pero que se sirve con cubitos de hielo, en lugar de hielo picado. Es refrescante.
CORDIAL MEDOC: Licor francés hecho con mezcla de naranjas, cerezas, crema de cacao y brandy.
CRUSTAS: Son cocteles servidos en copas altas, que se escarchan previamente, humedeciéndoles el filo con jugo de limón y haciéndolo girar sobre azúcar granulada.
CUARENTA Y TRES: Su nombre indica el número de ingredientes en su preparación. Licor español muy popular, sobre lo dulce con un marcado sabor a vainilla y hierbas.
CUCHARADITA: Es el equivalente a un octavo de onza.
CUERPO: El peso y la sensación táctil del vino en la boca. Un vino con gran cuerpo es opuesto a un vino ligero.
CURACAO: Este es el padre de los licores de naranja. Se hizo por holandeses en la isla de Curacao hace más de 300 años. Se produce en distintos colores: azul, verde, blanco.
CHARTREUSE: Otro de los licores legendarios hecho por los monjes desde 1605. Este exquisito licor verde o amarillo contiene una fórmula secreta de 130 hierbas, flores y frutas, muchas de las cuales sólo crecen en las regiones montañosas.
CHATEAU: Literalmente, castillo. Esta palabra se utiliza para determinar el nombre de un viñedo, como sucedía en la región de Bordeaux, en Francia.
CHERI-SUISSE: Cordial suizo de chocolate y cerezas.
DASH: Chorrito, gotas, cuando se trata de siropes, granadinas o jugos de lima o limón. Equivalen a un cuarto de onza. En el caso de las angosturas, equivale a un octavo de cucharita.
DÉBIL: Vino blando.
DELECTA: Licor norteamericano de sabor parecido al benedictine. Hecho con hierbas y especias.
DESTILACIÓN: Proceso mediante el cual se separa el alcohol del agua. El alcohol pasa al estado gaseoso antes que el agua. Ese vapor condensado vuelve en estado líquido, ya separado del agua.
DRAMBUIE: Este distinguido licor está hecho con una fórmula antigua que heredó la familia galesa de Mackinnon y contiene miel, especias, hierbas y whisky escocés añejado no menos de diez años.
DUBONNET: Se considera un vino aperitivo y se elabora en Francia y Estados Unidos. Hay tinto, blanco, dulce y seco.
EAUX DE VIE: Literalmente, agua de vida. Este término se originó en la época cuando se practicaba la alquimia. Entonces se llamaba agua de vida a los productos destilados. Hoy significa aguardiente. Bebida obtenida por la destilación de cualquier fermentación alcohólica.
ELEGANTE: Vino bien equilibrado y con refinamiento.
ENCORCHADO: Vino con olor a corcho, usualmente producido por un corcho de mala calidad.
ENZIAN: De Bavaria, 80 proof, hecho con la planta de genciana amarilla. Se sirve bien frío.
ESCORIAL: Cordial alemán de 112 proof, hecho de hierbas y muy parecido al chartreuse verde.
FEMENINO: Vino suave y delicado aunque con opulencia.
FIZZ: Cóctel tomado en copas altas y complementados normalmente con soda. El tipo básico es el Gin Fizz. El Buck Fizz, hecho con champaña, está considerado como uno de los mejores.
FLORAL: La fragancia de una floración en el aroma y bouquet de un vino.
FORBIDDEN FRUTI: Norteamericano, aunque muy popular en Europa, de 64 proof, hecho de manzanas, miel y una base de brandy.
FOXY: La uva norteamericana era conocida como fox-grape. Los vinos hechos con ese tipo de uva tienen un aroma y un sabor muy característicos.
FRANGELICO: Cordial italiano de avellanas, con marcado sabor a flores y frutas.
FRISANTE: Tipo de vino espumante. La espuma se origina del dióxido de carbono, gas que es uno de los productos naturales de la fermentación. Para obtener un buen vino frisante es necesario embotellarlo antes que la fermentación se complete y, por lo tanto, antes que el dióxido de carbono se separe de la bebida. La producción de un vino frisante es cara y el mejor ejemplo es la champaña.
FRUTAS CÍTRICAS: En su lista debe ocupar el primer puesto el limón. Sus rodajas forman parte indispensable de muchos cócteles. Después, conserve también limas y naranjas. Procure cortar las rodajas muy delgadas.
GALLETITAS DE CÓCTEL: Existen muchas variedades en el mercado. Sirva de distintos tipos para que sus invitados puedan seleccionar entre galletas sin o con sal y otros sabores.
GALLIANO: Licor italiano de mucha popularidad, creado en 1894. Tiene un delicado sabor mezcla de anís y vainilla y está hecho de 80 hierbas, frutas y especias diferentes; es destilado varias veces y añejado durante seis meses en tanques de cristal. Este licor tiene muchos imitadores.
GARCI-CRESPO: Ligeramente efervescente, esta agua nace en México y a pesar que contiene sustancias de más de doce minerales, posee un sabor no muy fuerte y es fabulosa para mezclar con diferentes bebidas.
GEBIRGS ENZIAN: Alemán hecho con raíces de genciana. El sabor es mas bien amargo.
GILKA: Bebida que se obtiene a través de la redestilación de los granos de fresas y moras. Se originó en Holanda en el siglo XVII. Se le conoció como Hollands, pero la nomenclatura actual se deriva del francés genievre y se popularizó a partir del siglo XVIII en Inglaterra, cuando los impuestos de importación de los vinos franceses alcanzaron cifras prohibitivas.
GINGER: Sabor muy popular en Inglaterra. Algunas bebidas con Ginger, como Ginger Ale, no poseen alcohol.
GLENLIVET: Famoso tipo de malta de Escocia, destilado por Smiths. En nuestros días el nombre se refiere también a maltas hechas por otros destiladores escoceses.
GOLDWASSER: Popular licor alemán, aromático.
GRAND MARNIER: Uno de los licores de naranjas más distinguidos del mundo. Hecho con una base de coñac, añejado en tonelesa. Famoso no sólo después de la comida, sino como ingrediente en postres de alta cocina.
GRASSHOPPER: Hecho con crema blanca de cacao y crema de menta. Se toma solo o batido con hielo frappé.
GRENADINE: Está hecho con pomarrosas y viene en dos versiones: una sin alcohol y otra de 25 proof. Esta bebida se usa mucho para endulzar y dar color a un gran número de cocteles.
GROG: Mezcla de ron y agua, que en ocasiones se puede servir caliente o templada.
HIDROMIEL: Bebida que se obtiene por la fermentación de la miel y del agua. Se trata de una de las más antiguas bebidas del mundo.

HIELO: Se trata de uno de los ingredientes básicos para preparar cocteles. Debe romperse en pedazos relativamente pequeños y agitarse en la coctelera. Hay refrigeradores que fabrican cubitos de hielo y máquinas que lo trituran para convertirlo en frappé. Ambas formas de hielo son muy utilizadas en cocteles.

HIGADO DE BACALAO: Se sirve ahumado y en aceite como saladito para tragos.

HONGOS O SETAS: Los más apropiados para servir con tragos son los pequeños, en aceite de oliva con vinagre y especias.

HORS D'OEUVRES: Combinaciones deliciosas que se preparan con distintos productos y alimentos. Se pueden confeccionar a partir de productos naturales y conservas. La presentación de hors d'oeuvres también puede convertirse en una verdadera obra de arte, logrando efectos de presencia insuperables, matizando los tonos de sus aceitunas negras sobre el blanco de los quesos y el rojo de las salsas junto al marrón de las carnes o de las anchoas y arenques.

HUMO: Son muchos los que discuten si el fumar daña el paladar del bebedor. Lo cierto es que los probadores de vino no fuman o, cuando lo hacen, deben dejar el cigarrillo, por lo menos, cinco meses antes que llegue la época del año durante la cual prueban las distintas categorías de vino.

IRISH MIST: Esta conocida bebida está hecha con miel, naranjas y una base de cualquier tipo de whisky irlandés.

JEREZ: Vino aperitivo de fina calidad y muy agradable que se elabora en el término municipal de Jerez de la Frontera y otros de la provincia de Cádiz, en España.

JULEPS: Estas bebidas son muy apropiadas para combatir la sed y se caracterizan por el perfume de las hojas de hierbabuena o menta que se usan en su preparación.

KAHLÚA: Licor de café mexicano; dulce con un toque de vainilla.

KIRSCH, CREME DE: Licor de cereza, blanco y transparente.

KUMMEL: Licor alemán con sabor a comino.

LÁGRIMA CHRISTI: Vino italiano embotellado en Nápoles, muy conocido y apreciado. También se refiere a un buen vino Oporto.

LÁGRIMAS: Las ondulaciones del líquido que se forman en la pared interior de la copa, cuando se agita o hace circular el vino.

LICOROSO: Adjetivo que se aplica a los vinos dulces, que se sirven a la hora de los postres.

LIEBFRAUMILCH: Literalmente, leche de Nuestra Señora. Se trata de un vino que nace en Alemania. En la actualidad engloba cualquier vino alemán mezclado.

LIGERO: Generalmente usado para describir un vino refrescante y de poco cuerpo.

LIMPIO: Carente de materia en suspensión. Ausente de marcado olor discordante.

MADERIZADO: Se dice de un vino que alcanzó su vejez antes de tiempo y ha perdido color y cuerpo.

MADEROSO: Vino con olor a madera húmeda. A veces se encuentra cuando un vino ha envejecido en barricas de madera.

MANZANILLA: El mas suave de los vinos jerezanos que se elabora en San Lúcar de Barrameda, España.Tiene un color oro pálido y es de sabor ligero al paladar.

MARGARITA: Célebre cóctel mexicano muy agradable, preparado a base de tequila.

MARTINI & ROSSI: Es un vermouth que se manufactura en Italia y Francia. Se fabrica rojo, blanco, rosado, dulce y seco.

MASCULINO: Vino de cuerpo fuerte. Llena la boca.

MASTIC MASTICA: Licor de Grecia hecho con el almácigo Muy agradable y popular en Europa.

MEJILLONES: Se pueden servir ahumados, en aceite, marinados, en mantequilla o en salsa de tomate.

MELOCOTÓN, LICOR DE: Un licor muy agradable con base de brandy, u otro tipo de espíritu de alcohol.

MENTA, CREMA DE: Puede ser blanco, verde, rosado o dorado. Viene en distintas marcas y se produce en diferentes países. Los más populares son los franceses y norteamericanos.

MIDORI: Licor japonés con sabor a melón.

MOHOSO: Cuando un vino tiene un cierto olor rancio.

MOONSHINE: Originalmente el término se refería a cualquier tipo de bebida destilada ilegalmente. Hoy se utiliza este nombre en los Estados Unidos para designar una bebida de mala o dudosa calidad.

MOSCATEL: Vino dulce obtenido de la variedad de uva del mismo nombre y de la cual conserva plenamente el perfume característico.

NARIZ: Término utilizado a veces para hablar de la calidad del bouquet de un vino.

NÉCTAR: Vino de los dioses en la mitología griega.

NOBLE: Vino con estatura, donaire y elegancia.

NOILLY PRAT: Es uno de los más excelentes vermouths secos producidos en Francia.

NOYAUX, CREME DE: Cordial de color rosado con ligero sabor a almendra. Está hecho con las semillas de ciruelas, cerezas, melocotones y albaricoques.

OJEN: Licor español con sabor de anís. Viene en distintos proofs de alcohol, tanto dulce como seco.

ORDINAIRE: En Francia se denota con este nombre al vino corriente, común, generalmente tinto, producido en la región sureña del país.

OUZO: Aperitivo griego de proof. bastante alto y más bien seco. En realidad, se trata de un licor muy parecido al pastitis francés, con una sólida base de anís.

PAJILLA: Se dice de una cañita elaborada de plantas gramíneas o de plástico. Se usa para sorber refrescos y licores. Sinónimo: popote (México), sorbete (Perú, Argentina).

PARFAIT AMOUR: Muy popular. Viene en distintos colores, de acuerdo con sus ingredientes principales. Los hay de limón, anís, naranjas, vainilla. Los de violeta tienen un intrigante color púrpura.

PASHA: Licor de café de Turquía, con ligero toque de especias.

PASTA DE ANCHOAS: Para mezclarla con mantequilla, queso crema y otros productos. Se sirven junto a las galletitas de coctel.

PASTEURIZACIÓN: Proceso mediante el cual se eliminan los fermentos de la bebida. Un vino pasteurizado nunca cambiará demasiado, pero, por otro lado, tampoco madurará perfectamente.

PASTIS: Delicioso licor de anís francés. Se toma como aperitivo a la roca. La marca más conocida es Ricard, con 90 proof.

PATÉ: De distintos tipos: de foie gras (hígado de ganso) con frutas.

PEDRO JIMÉNEZ: Clase de uva cultivada para la fabricación del vino seco o dulce. Generalmente se aplica al último.

PERNOD: El conocido licor francés con sabor a anís y 90 proof.
PERRIER: Agua mineral francesa, muy efervescente pero no tiene un sabor demasiado fuerte. Es ideal para los highballs.
PESSIS: Aperitivo francés, hecho con zumo de uvas y coñac.
PETER HEERING: Famoso licor danés, con sabor a cerezas agridulces.
PICOR: Usualmente encontrado en algunos vinos blancos y jóvenes, ácidos y con cierto "verdor".
PINARD: Término francés usado para indicar un vino común.
PISCO: Aguardiente típico del Perú, usado con frecuencia en mezclas.
PLENO: Vino que llena los sentidos y la boca.
PONCHE: Al parecer, esta bebida se originó en España, durante el siglo XVII.
PROOF: Es una medida del contenido alcohólico de cualquier bebida destilada. Se puede deducir la cantidad alcohol, simplemente dividiendo entre dos la cifra del proof señalada en la etiqueta. Ejemplo: un whisky de 100 proof tiene 50% de alcohol.
QUESO: El mejor tipo de quesos que se puede ofrecer con un cóctel es el semiduro. Siempre se debe brindar una variedad que incluya quesos cheddar, cheshire, y otros buenos quesos.
RAKI: Este licor con sabor de anís y un alto proof, procede de los países del Medio Oriente.
RASPAIL: Licor francés muy popular, parecido al benedictine.
RETROGUSTO: La sensación que queda en la boca y se exhala después de beber un vino.
RIOJA: Región española al sur de los Pirineos, donde se producen los mejores vinos tintos y blancos de España.
ROBLE: Factor importante, sobre todo en vinos finos. Con armonía es un factor positivo. En exceso puede ser desagradable.
ROBUSTO: Vino con mucho cuerpo.
ROIANO: Italiano. De color ámbar, con sabor a anís y vainilla.
RON: Bebida fermentada del zumo de la caña de azúcar. Se produce en las regiones donde abunda la caña, como en las Antillas y es una bebida que forma parte de muchos cocteles.
RON COCO: Cordial hecho de coco y ron, proof 60.
ROSE, CREME DE: Cordial de vainilla, especias y el aroma de pétalos de rosa. Muy agradable.
ROSOLIO: Parecido a la crema de rosa, pero menos dulce. Hecho con especias y agua de azahar.
ROSSO ANTICO: Es el más popular aperitivo de Italia y está producido con más de 39 hierbas aromáticas. En su país de origen, se suele tomar con un poco de hielo.
RUMONA: Licor de Jamaica, de 63 proof, con base de ron y sabor a café y chocolate.
SABRA: Licor de Israel, a base de naranja y chocolate.
SAKE: Licor hecha de arroz y originaria de Japón. Es muy nutritivo y contiene muy poco alcohol. También se conoce con el nombre de vino de arroz.
SAMBUCA: Bebida típica de España. Básicamente es una mezcla de varias frutas (naranjas, limones), una botella de vino español y otra de soda. A esta mezcla se añade un poco de azúcar y coñac. Debe ser servida con hielo. Es ideal para los meses de más calor.
SCIARADA: Cordial italiano de 80 proof, color verde-amarillo pálido y sabor de limón y naranja, muy agradable.
SECO: El grado de sequedad en un vino es determinado por la cantidad de azúcar de la uva que se convierte en alcohol.
SIDRA: Bebida producida de manzanas. Debe servirse siempre muy fría. Las mejores son las inglesas, las francesas y las españolas.
SLOE GIN: Este licor de color rojo no está hecho con ginebra como todos creen, sino con distintas combinaciones de alcohol, ciruelas y otras frutas.
SORBETES O GRANITES: Postre delicioso preparado a base de helado y licor. Este postre está íntimamente ligado al florecimiento de la nueva cocina francesa, una escuela gastronómica que combina la preparación simple, los alimentos ligeros y los ingredientes más frescos de la estación para lograr un resultado inesperado.
SOUTHERN: Uno de los licores americanos más populares, distinguidos y agradables, hecho con base de whisky y melocotones, 100 proof.
STEINHAGER: Ginebra en alemán. También es el nombre de una bebida muy parecida a la ginebra que se hace en la región alemana de Westfalia.
STREGA: Fino licor digestivo a base de coñac.
TANICO: Componente en los tintos extraído de la pigmentación de la piel de la uva en la fermentación en las barricas de roble usadas en la vinificación.
TEQUILA: Licor fuerte sin color que se prepara en México del jugo de un cactus.
TIA MARIA: Licor de café de Jamaica.
TRIPLE SEC: Este conocido licor, con un fuerte sabor a naranja está hecho con flores, raíces y otras fragancias. Forma parte de la preparación de un gran número de bebidas populares.
VAKLOVA: Licor de 80 proof agradable, ligeramente dulce y con una base de vodka.
VAN DER HUM: Proviene de Africa, sabor a cáscara de mandarina y especias.
VAN DER MINT: Proviene de Africa, sabor a cáscara de mandarina y especias.
VERANA: Licor español de chocolate y naranja.
VERDE: Vino que por acidez excesiva tiene un sabor punzante e inmaduro.
VERMOUTH: Vino con sabor de varias hierbas que se produce principalmente en Italia y Francia, siendo el francés más suave que el italiano.
VICHY CELESTINE: Las fuentes de Vichy, mundiales y justamente famosas son propiedad del gobierno francés, que cuida al máximo su pureza, en particular, el agua celestine tiene un sabor mineral muy definido.
VINO DE AGUJA: Es un caldo de ligera espuma que se prepara con una fermentación sin ser espumoso.
VINO ESPUMOSO: Son los vinos que se presentan en botellas de champagne y que han tenido la segunda fermentación en la botella con un mínimo de envejecimiento.
VIOLETTE, CREME DE: Esté hecho con el extracto de violetas.
VODKA: Bebida originaria de Europa Oriental. En Rusia y Polonia es tomada pura y helada, actualmente la bebida es muy popular en todo el mundo, sobre todo como ingrediente básico de innumerables cocteles.

Terminología del bar
Glosario Técnico

TERMINO	LENGUA	DEFINICIÓN
After dinner drink	Inglés	Licor que se toma después de comer
Amaro	Italiano	Amargo
Apelation Controlee	Francés	Denominación que garantiza la autenticidad que llevan algunos vinos franceses
Ashtray	Inglés	Cenicero
Baco	Griego	Dios del vino
Barmaid	Inglés	Mujer que se dedica a la coctelería
Barman	Inglés	Profesional coctelero
Barmen	Inglés	Plural de barman
Barspoon	Inglés	Cuchara de bar
Bartender	Inglés	Encargado del bar
Bitter	Inglés	Amargo
Blended	Inglés	Mezclado o cóctel preparado en batidora. Tipo de whisky elaborado combinando varios whiskies
Blender	Inglés	Batidora eléctrica
Bottle opener	Inglés	Despachador
Bouchon	Francés	Corcho
Bouquet	Francés	Aroma de un licor
Brut	Francés	Seco, se aplica al champagne
Build Cocktail	Inglés	Para indicar que se debe preparar en el mismo vaso
Cocktail	Inglés	Mezcla de dos o mas licores aguardientes
Commis	Francés	Ayudante del mesero
Cordial	Español	Sinónimo de licor
Corkscrew	Inglés	Saca corchos
Cremant	Francés	Tipo de champagne francés, hecha sólo de uvas dulces blancas
D.O.C.	Italiano	Denominación de origen controlada
D.O.M.	Latino	Dios óptimo, máxima inscripción en las botellas de benedictine
Dash	Inglés	Termino inexacto de medida, aproximadamente 5 ml. Pequeña cantidad de líquido que sale de la botella, de un golpe
Demi-Sec	Francés	Semi seco. Se aplica al champagne ligeramente dulce
Descorche	Español	Suma que se paga en un restaurante por cada botella que se traiga para ser consumida
Destillation	Inglés	Proceso por el cual se obtienen los aguardientes
Dry	Inglés	Seco
Eau de Vie	Francés	Agua de Vida. Producto fermentado y destilado. Aguardiente de uvas u otras frutas
High Ball	Inglés	Vaso tipo cilindro sin asa para Long Drinks
Jigger	Inglés	Medida americana de capacidad equivalente a 45 cl.
Jug	Inglés	Jarra
Juice	Inglés	Jugo
Label	Inglés	Etiqueta
Liquer	Francés	Bebida alcohólica dulce con saborizantes naturales: frutas, flores, raíces, cortezas. Bebida que se toma después de las comidas, tales como Drambuie, Benedictine, Grand Marnier
Liquor	Inglés	Cualquier bebida espirituosa tal como whisky, vodka, brandy
London Dry Gin	Inglés	Tipo de ginebra
Long Drink	Inglés	Trago largo de 10 onzas
Magnum	Inglés	Botella de tamaño doble que contiene entre 1.5 y 2 litros
Malta	Español	Cebada, germinada en forma artificial y tostada, se ha empleado para la elaboración de cerveza
Mise en place	Francés	Ensamblaje de todo el equipo e ingredientes en su sitio antes de empezar el servicio. "A punto, en su sitio".
Mixing Glass	Inglés	Vaso mezclador
Mocktail	Inglés	Cocktail no alcohólico
Mosto	Español	Jugo de uvas antes de fermentar y hacer vino
Napkin	Inglés	Servilleta
Nip	Australiano	Medida oficial australiana, equivalente a 1 onza. "A half nip" es 15 ml. (1/2 onza)

TÉRMINO	LENGUA	DEFINICIÓN
Nose	Inglés	Término usado para describir el aroma de un vino
On the rocks	Inglés	Para indicar que se sirve sobre hielo, puro sin agua ni otros
Ounce	Inglés	Onza
Passeoir	Francés	Colador de bar
Pastis	Francés	Licor de sabor anisado
Peanut	Inglés	Maní, cacahuate
Peel	Inglés	Corteza, cáscara
Pepper	Inglés	Pimienta
Pile	Francés	Se refiere al hielo triturado finamente
Porto	Portugués	Vino de postre fortificado
Pourboire	Francés	Propina, dinerillo para beber
Pousse Café	Francés	Licor para después de las comidas
Proof	Inglés	Denominación norteamericana de la graduación alcohólica de un destilado: 80 grados proof. Equivale a 40 grados g.l.
Punch	Inglés	Un trago de vino o espirituoso mezclado con jugos, leche y azúcar
Saucer	Inglés	Plato
Seco	Español	Puro, sin hielo ni añadidos, sin dulce
Shake	Inglés	Mezclar, coctelera
Short Drink	Inglés	Trago corto
Slice	Inglés	Rodaja, rebanada
Sommelier	Francés	Capitán de vinos
Sour	Inglés	Acido. Cocktail elaborado con aguardiente, jugo fresco de limón o lima, azúcar y hielo, opcional con clara de huevo
Spirits	Inglés	Término para indicar un destilado espirituoso
Still	Inglés	Aparato para dosificar aguardientes "post still"
Straight	Inglés	Puro, sin hielo, seco, sin otro añadido
Strainer	Inglés	Colador
Tip	Inglés	Propina
Toast	Inglés	Tostada, brindis
Tongs	Inglés	Pinzas
Tooth	Inglés	Palillo mondadientes
V.S.O.P.	Inglés	"Very Special Old Pale". Lectura en las etiquetas de cognac, para indicar que tiene entre 18 y 25 años
Vintage	Inglés	Para indicar que el vino es de un año en particular

INDICE GENERAL


LEXUS